sale&pepe

NOVEMBRE 2012 - € 3,50
MONDADORI

Indivia farcita
pag 66



ORECCHIETTE E CAVATELLI fatti in casa secondo tradizione **INSALATE** come scrigni di golosi ripieni **LATTE** unico, vellutato, suadente, gourmand **DOLCI CON L'OLIO** per scoprire che la leggerezza fa gola

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 26 - Mensile - PT(Cont) € 6,00 - Lux € 6,00 - Svizzera CHF 7,50 - Svizzera C.T. CHF 7,30 - Belgio € 6,00 - Grecia € 6,00 - Germania € 7,50

SOMMARIO

NOVEMBRE 2012







Servizi

Evasioni







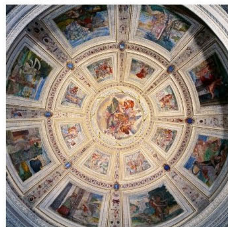
La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.



Sale&Pepe è su Facebook!
Venite a trovarci su facebook.com/saleepepemagazine per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

124



88



Scuola



63

Rubriche

Hanno collaborato con noi a Novembre



LUCA MONTERSINO
Il vulcanico pasticciere di Alba (CN), ormai autentica celebrity della dolcezza più sana, è un paladino dei dessert con l'olio. Che raccomanda negli impasti lievitati, nelle frolle e nei dolci al cioccolato. Pag. 92

ALBERTO ALESSI
Il patron dell'azienda di Crusinallo (VB) cucina nelle "sue" pentole una specialissima ricetta. Seguendo le orme dei grandi chef con cui ha studiato i recipienti e gli utensili Alessi. Pag. 59



GIANCARLO PERBELLINI
Erede di una dinastia di pasticcieri, è il patron del 2 stelle Michelin di Isola Rizza (VR) che porta il suo nome. Dove propone una cucina colta e moderna che valorizza gli ingredienti italiani tradizionali. Pag. 36



INDICE

LE RICETTE DI NOVEMBRE 2012

CLAUDIO TAJOLI

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.it
- **B. Morone**, www.bmorone.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **C&C Milano**, www.cecmilano.com
- **Chantal Delorme Milano**, 02 799730
- **Christiane Perrochon**, www.christianeperrochon.com
- **Côté Table**, www.cote-table.com
- **Editrice giochi**, www.editricegiochi.it
- **Elaine Trigiani**, www.elainetrigiani.com
- **Enrica Negri**, www.enricanegri.com
- **Farrow and Ball**, www.farrow-ball.com
- **Fiorirà un giardino**, www.fioriraungiardino.it
- **Galleria l'Affiche**, 02 8057584
- **Galleria Luisa delle Piane**, www.gallerialuisadellepiane.it
- **Ichendorf**, distribuito da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it
- **Ikea**, www.ikea.it
- **Isi Milano**, www.isimilano.com
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.it
- **Kose**, www.kosemilano.it
- **Laboratorio Pesaro**, www.lpdesignfactory.it
- **Le stanze della memoria**, www.lestanzedellamemoria.it
- **Made a Mano**, www.madeamano.com
- **Marinoni**, www.peltro.com
- **Modigliani**, www.modigliani.it
- **Nella Longari**, www.nellalongari.com
- **Neutra Arnaboldi**, www.neutradesign.it
- **Nicola Fasano**, www.fasanocnf.it
- **Orissa**, www.orissa.it
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Rita Pedullà**, www.rita.pedulla@infinito.it
- **Salvatore + Marie**, 02 89422152
- **Segno Italiano**, info@segnoitaliano.it
- **Shop Saman**, www.shop-saman.org
- **Silva**, www.silvatessuti.it
- **Society**, www.societylimonta.com
- **Staub**, www.staub.fr
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Wald**, www.wald.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com
- **100FA**, www.100fa.it

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2011

Richiedetelo via posta, fax o e-mail a "Servizio indici", Sale&Pepe, Arnoldo Mondadori Editore, 20090 Segrate (Mi); fax: 0275422683; e-mail: salepepe@mondadori.it.
L'indice delle ricette 2011 è disponibile in versione elettronica e cartacea: verrà spedito gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta specificando nominativo e indirizzo.

Con noi ad Acqualagna

APPUNTAMENTO NELLA CAPITALE MARCHIGIANA DEL TARTUFO CON IMPERDIBILI LEZIONI DI CUCINA GRATUITE PER ADULTI E BAMBINI







Una full immersion dedicata al tartufo anima tra ottobre e novembre la cittadina marchigiana di Acqualagna. È lo storico appuntamento con la Fiera nazionale del tartufo bianco pregiato, che diffonde il suo profumo inebriante per le vie e le piazze della città con un centinaio di qualificati espositori (28 ottobre; 1-2-3-4-10-11 novembre, www.acqualagna.org). Quest'anno, nei giorni dall'1 al 4 novembre, si svolgeranno gli show cooking della Scuola di Sale&Pepe: 18 appuntamenti imperdibili, tutti gratuiti, rivolti agli adulti e ai bambini. Un'occasione per imparare i segreti del tubero più amato dai gourmet, di cui Acqualagna raccoglie i 2 terzi della produzione nazionale. Tra gli altri eventi da non perdere il Salotto da Gustare propone "Il tartufo incontra le regioni italiane", in abbinamento con le eccellenze gastronomiche del Belpaese. Con show cooking curati dal maestro di cucina Antonio Bedini in collaborazione con altri chef e speciali menu degustazione di 2 piatti al tartufo e 2 calici di vino. Inoltre, assaggi, sfide in cucina tra vip e presentazioni di libri.

GRANDE SUCCESSO AL TASTE OF ROMA

Tutto esaurito per i nostri corsi di cucina, in collaborazione con gli chef di Congusto, durante il festival gastronomico "Taste of Roma" lo scorso settembre. Tanti appassionati hanno imparato trucchi e segreti per preparare piatti squisiti, anche grazie ai partner che hanno sostenuto l'iniziativa: Virgilio (latte, burro, mascarpone), Alce Nero (pasta, passata di pomodoro e olio d'oliva), Cesarini Sforza (spumante), Aeternum (attrezzatura da cucina).





CONGUSTO
SCUOLA DI CUCINA DAL 2003





taste® OF ROMA



Laura Maragliano

Minestre e altre storie



LENTICCHIE, CASTAGNE E MELE: TRIS DI STAGIONE PER UNA GENIALE ZUPPA ABRUZZESE. POI TANTE IDEE SFIZIOSE PER UN AUTUNNO A COLORI

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Ci sono piatti che con estrema semplicità portano in tavola tutto il sapore dell'autunno e nello stesso tempo sanno far apprezzare i più genuini prodotti del territorio. Un attento gourmet sa che la riscoperta di questi sapori passa spesso attraverso ricette che non fanno parte del cucinare quotidiano ma della memoria e della tradizione di pochi. Così la ricetta che vi propongo questo mese, frutto della cucina d'altopiano in terra d'Abruzzo. È una minestra contadina a base di lenticchie, castagne e mele, un vero concentrato dei prodotti tipici della stagione. L'Appennino centro-meridionale è noto per essere un ambiente favorevole alla coltivazione dei legumi (tanto che qualche esperto ha parlato addirittura dell'equivalente dei cru in ambito enologico) e nel caso della nostra ricetta i legumi sono le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (che fa parte del circuito dei Borghi più belli d'Italia) dove nascono piccole, marroni e molto saporite tra i 1200 e i 1450 metri. Dal 2008 sono presidio Slow Food per tutelarne e aumentarne la produzione. L'Abruzzo è anche terra di castagni; in particolare è la Valle Roveto (nell'Aquilano) "terroir" d'eccellenza della cosiddetta Roscetta, una castagna dal sapore molto dolce, che si fregia dell'Igp. Ultimo ingrediente della ricetta sono le mele, che in questa regione non vantano varietà di spicco, ma devono essere sempre state deliziose se un buongustaio come D'Annunzio, non solo dichiarava di nutrirsi dei prodotti della sua terra e di essere grande amante della frutta, ma soprattutto di mangiare mele in gran quantità, cotte e crude.

> segue a pag. 10

● Gustosa e facilissima da realizzare, questa minestra suggerisce l'uso delle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, un antico legume di piccole dimensioni che non necessita di ammollo e cuoce molto rapidamente, ma che purtroppo non è facilissimo da trovare: lo si può sostituire con le lenticchie di Castelluccio, che hanno le medesime caratteristiche.
● Anticamente in Abruzzo questa gustosa ricetta era preparata con lenticchie più grandi, da far ammollare almeno 6 ore e da cuocere per circa 1 ora e mezza (l'acqua di cottura va portata a 2 litri).
● Per evitare di dover sbucciare le castagne, compratele già bollite (sottovuoto, al supermercato).
● Una curiosità: la minestra veniva spesso colorata con alcuni stimmi del pregiato zafferano dell'Aquila Dop. La raccolta, avviene proprio in questa stagione sull'altopiano di Navelli e offre uno splendido spettacolo di distese purpuree tra borghi e rocche medioevali.







MINESTRA DI LENTICCHIE ALL'ABRUZZESE

PER 6 PERSONE
280 g di lenticchie secche di Santo Stefano di Sessanio - 250 g di castagne - 2 mele renette - 100 g di lardo - 2 spicchi di aglio - 1 cipolla - 2 costole di sedano - 200 g di pomodorini pelati - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Incidente le castagne praticando un taglio a mezzaluna, lessatele in acqua bollente per circa 1 ora, sgocciolatele e lasciatele raffreddare. Quindi sbucciatele, togliendo anche la pelliccina che le ricopre e rompetele con le mani in grossi pezzi. Sciacquate le lenticchie, sgocciolatele e fatele bollire insieme alle castagne in 1,5 litri di acqua per mezz'ora.
● **2** Nel frattempo, tritate il lardo, disponetelo in un largo tegame di coccio e soffriggetevi su fuoco medio-basso il sedano e la cipolla tritati e gli spicchi di aglio sbucciati. Aggiungete i pomodorini, lasciate insaporire, unite il prezzemolo tritato ed eliminate l'aglio.
● **3** Versate nel tegame le lenticcchie e le castagne con il loro liquido, aggiungete le mele sbucciate e ridotte a dadini, salate e proseguite la cottura per 10 minuti. Suddividete la minestra nei piatti, versate in ognuno un filo di olio a crudo e completate con un'abbondante macinata di pepe.

Magie con la zucca: snack e non solo

Riducete la zucca a fettine molto sottili e cuocetele per pochi minuti sotto il grill del forno (o alla griglia) oppure infarinatele e friggetele in olio bollente. Cosparse con poco fleur de sel o sale grosso pestato, sono ottime come antipasto o snack da aperitivo e si rivelano ideali anche come base per tanti piatti insoliti. Con quelle grigliate si possono preparare terrine a strati con robiola o caprino ed erbe aromatiche oppure degli involtini con formaggio spalmabile mescolato con amaretti sbriciolati. Quelle fritte si prestano invece per parmigiane autunnali o per un carpione ortolano profumato alla salvia.

Macaron all'italiana

I deliziosi dolcetti francesi sono preparati con due meringhette colorate e fragranti farciture a base di creme, confetture, ganache al cioccolato. Ve ne proponiamo una versione nostrana, facile e golosa, dove al posto delle meringhe si utilizzano gli italianissimi amaretti. Riempite una o più tazzine di rum, stemperatevi dei coloranti per dolci (al supermercato), intingentevi per 1 secondo 20 amaretti morbidi e metteteli ad asciugare per qualche ora su carta da cucina. Quindi accoppiateli farcendoli con ganache al cioccolato fondente o bianco oppure con confetture di frutta. Se vi piace, decorate il bordo dei dolcetti con granella di zucchero colorata. Per preparare la ganache, fate bollire 250 ml di panna con 1 cucchiaio di miele, spegnete il fuoco, incorporate 200 g di cioccolato fondente o bianco grattugiato e infine unite 30 g di burro a pezzettini. Lasciate raffreddare la ganache e poi montatela leggermente con la frusta.





Madame e monsieur

Il rinomato croque monsieur, nato a Parigi all'inizio del secolo scorso in un caffè di Boulevard des Capucins, di fatto è solo un toast, ma talmente succulento da risultare irresistibile. Da lui origina il croque madame, arricchito da uovo al tegamino. Per aggiungere un tocco all'italiana, sostituite il pancarré con la polenta e otterrete un secondo piatto divertente e più goloso che mai. Tagliate 2 fette quadrate di polenta pronta, spalmatene una con un po' di senape, farcitela con prosciutto e formaggio alternandoli 2 volte, quindi richiudete con la polenta rimasta. Imburrate il croque monsieur e fatelo tostare sotto il grill del forno finché sarà dorato. Trasferitelo su un piattino, copritelo con un velo di besciamella e un po' di gruyère grattugiato e passatelo al grill ancora per qualche istante. Per la versione madame, dopo aver imburrato il "toast", friggetelo in una padella antiaderente e poi adagiatevi sopra un uovo al tegamino (in questo caso besciamella e gruyère non ci sono).

Cestini di prosciutto croccante

Ecco una ricettina veloce e scenografica, facile anche da variare secondo il gusto e il piacere del momento. Il sapore è rustico, ma il carattere decisamente chic. Foderate 10 stampini da muffin con fette di proscitto crudo (circa 200 g) e metteteli in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti o finché il prosciutto risulterà croccante. Intanto lavate 3 pere Abate, asciugatele, riducetele a dadini e conditele con poco succo di limone. Sfornate i cestini di prosciutto, lasciateli intiepidire e riempite ciascuno con un cucchiaio di robiola (o stracchino), un po' di dadini di pera e qualche noce sbriciolata. Spolverizzate con una buona macinata di pepe e servite. In alternativa, potete preparare i cestini anche con il bacon e sostituire la robiola con gorgonzola o mascarpone, magari velando il tutto con un po' di miele fatto colare a filo. Se vi piace, bene anche una piccola aggiunta di rucola.



Che gusto, questa experience!

NEL CUORE DI MILANO, DAL 26 AL 30 SETTEMBRE, SI È TENUTO IL PRIMO FESTIVAL ENOGASTRONOMICO DI MONDADORI, IN COLLABORAZIONE CON SALE&PEPE. DEDICHIAMO AI LETTORI IL REPORTAGE DI QUESTE CINQUE STUZZICANTI GIORNATE

FOOD EXPERIENCE MONDADORI



Corsi di cucina, showcooking, degustazioni, incontri con chef ed esperti del mondo food. Queste le esperienze vissute nel primo festival enogastronomico di Mondadori Food. Sotto le guglie del Duomo, in una struttura contemporanea, la regia di Sale&Pepe, nella persona del direttore Laura Maragliano e del suo staff, ha diretto un evento di alto livello, ma aperto a tutti e completamente gratuito, spaziando [illegible] protagonisti del settore, del Comune di Milano e di Milano Ristorazione.

Chef
tra la gente

[illegible]
uno spazio aperto ed ergonomico dotato di elettrodomestici ad alta tecnologia. È il regno dei grandi chef, che illuminano la scena con le loro creazioni. Ma al Food Experience le star non si sono limitate alla passerella e hanno cercato l'incontro [illegible] [illegible] condiviso la loro passione.

Il sapore della Sfida

La cucina scatena confronti a ogni livello: familiari, città, regioni... [illegible] [illegible] chef. Giurati d'eccezione hanno prestato la loro professionalità e simpatia. Davide Oldani ha scelto ingredienti semplici come [illegible] Diego con i suoi ravioli profumati al limone. Viviana Varese, stella Michelin 2012, ha premiato Rita Amato, insegnante di [illegible] semplice, ma di gusto. Un grande della cucina internazionale, [illegible] [illegible] [illegible] con una millefoglie con carne cruda marinata con verdure. E nell'incontro "under 12" i piccoli chef, emozionati e [illegible] [illegible] [illegible]

Nella foto, da sinistra: Stefano De Alessandri (Dir. Gen. Periodici Mondadori), Mariagrazia Guida (Vice Sindaco di Milano), Franco D'Alfonso (Ass. Commercio e Attività Produttive Comune di Milano), Angelo Sajeva (Pres. e Amm. Delegato Mondadori Pubblicità), Laura Maragliano (Dir. Sale&Pepe), Gabriella Iacono (Pres. Milano Ristorazione), Davide Oldani (Chef).



DAVIDE OLDANI

Giurato della sfida in cucina tra giornalisti, lo chef Davide Oldani, è titolare del ristorante stellato D'O a Cornaredo (MI). Ha presentato il Bauletto La Collina dei Ciliegi by D'O, è stato protagonista di uno degli show cooking di Grana Padano.

CLAUDIO SADLER

Due stelle Michelin raccontano solo in parte questo chef e il ristorante milanese che porta il suo nome. Per noi è stato giurato della sfida tra foodblogger e chef d'eccezione di uno show cooking di Grana Padano.

VIVIANA VARESE

Cucina mediterranea creativa e moderna per la chef che nel 2012 ha portato il ristorante milanese Alice alla prima stella Michelin. Giurata speciale alla sfida in cucina degli adulti.

SPYROS THEODORIDIS

Vincitore di MasterChef Italia, il greco (e modenese d'adozione) Spyros è stato il giurato nella sfida dei piccoli chef e protagonista insieme a Chiara Maci di uno dei Sale&Pepe show.

Scuola
di eccellenza

Ecco una scuola in cui non manca la voglia di imparare: le lezioni, molto più golose del solito, raccontano i segreti delle preparazioni e rivelano le tradizioni culturali dei singoli chef. Succede così per Giuseppe Tinari, abruzzese doc che spiega come cucinare una battuta di agnello croccante con fonduta di pecorino, per Ilario Vinciguerra, che rivede le uova al pomodoro della tradizione napoletana e per Filippo La Mantia, che con ingredienti della sua regione [illegible] in salsa d'uva e bottarga. Interessante anche scoprire i diversi approcci allo stesso ingrediente, il grana padano: proposto in sformatini da Sadler, in spuma con composta di cipolle da Vinciguerra e in biscotto da abbinare alla zuppa di cioccolato da Davide Oldani. Nei corsi di Sale&Pepe si segnala grande attenzione alle tecniche, da memorizzare e utilizzare in tante preparazioni diverse. Il pubblico prende appunti ed è premiato con assaggi notevoli: dalla tartare rombo zucchine con curry ai brownies cioccolato e pistacchio, dagli gnocchi castagne e latte alla ciambella glassata. Che voglia di riprovare tutto a casa!



GIUSEPPE TINARI
Nel suo ristorante stellato Villa Maiella è Peppino, lo chef che ama la tradizione della cucina e dell'accoglienza. Al Food Experience, eccezionale testimonial nello show cooking della Regione Abruzzo.



FILIPPO LA MANTIA
Un vero portavoce della Sicilia, che gli fornisce prodotti e ispirazioni per il ristorante che porta il suo nome all'Hotel Majestic di Roma. Per noi, maestro dello show cooking della Regione Sicilia.



ILARIO VINCIGUERRA
La cucina mediterranea creativa vive di luce nuova grazie alle tecniche e alla passione che esercita nel suo ristorante stellato a Gallarate (VA). È uno degli chef protagonisti dello show cooking Grana Padano.



FABIO BARBAGLINI
L'impegno di Barbaglini è la continua ricerca dell'essenza e dell'armonia della natura, che ha portato alla stella Michelin il ristorante La Cassolette di La Salle (AO). Ha diretto il corso di cucina offerto da La Collina dei Ciliegi.





ROBERTO MAURIZIO
Uno degli chef più apprezzati di Congusto, qui alla guida della scuola di Sale&Pepe. Ogni giorno il suo sorriso e la sua professionalità hanno accompagnato gli incontri con il pubblico.













Sale&Pepe Show: uno spettacolo!

La cucina fa spettacolo in ogni giornata del Food Experience. Nei salotti creati da Sale&Pepe, il direttore Laura Maragliano incontra esperti e creativi della cucina, che sanno stupire con la loro arte. È il caso di Sergio Barzetti (1), volto noto della Prova del Cuoco, che presenta l'arte di decorare con frutta e verdura e insegna – tra una battuta e l'altra - trucchi d'effetto [illegible] tante professionalità. Con il sorriso aperto di Vincenzo Cipolla (2), maestro pasticciere, parte un sogno al cioccolato. E punta al dolce anche la napoletanissima Fiorella Balzamo (3), esperta di cake design, che svela alcune mosse vincenti per una decorazione speciale. Decisamente spettacolare la [illegible] pubblico, dove – ahimè - manca una presa da professionista. Alla portata di tutti invece la prova tortellino, con la sfoglina Monica Venturi (5), che spiega come sigillare il ripieno nel modo più corretto. Tutti stimoli per sperimentare nuove strade in cucina, come ha fatto la blogger Chiara Maci (6), che ha trasformato la sua passione in professione.



Insieme
c'è più gusto

[illegible]
ovunque, dalle spille distribuite al pubblico
[illegible]
spunto per incontrarsi e condividere il piacere
[illegible]
Instancabili con i vassoi, i ragazzi dello staff si
[illegible]
È stata una gran
[illegible]



Piccoli Chef
crescono

Solo pochi anni fa, quanti ragazzi avrebbero desiderato partecipare a un corso [illegible]
nei laboratori in collaborazione con Milano Ristorazione e tenuti da Monny B, la presentatrice di ricette della serie TV, e dalla nutrizionista Roberta Deiana che, [illegible]





[illegible]



Le aziende che sono state con noi

Food Experience Mondadori ha offerto a tutte le aziende partecipanti intensi momenti di fruizione attiva dei loro prodotti. Infatti non è stata unicamente una vetrina di eventi, ma un'esperienza che il pubblico ha vissuto in prima persona, provando i prodotti attraverso gli assaggi, gli showcooking, i corsi di degustazione e di cucina. Una vera Food Experience, come è di fatto.











1. Aperitivo con degustazione Grana Padano;
2. Banco degustazione con il sommelier Simone Antoniotti de La Collina dei Ciliegi;
3. Aperitivo con prodotti tipici della Regione Abruzzo;
4. Showcooking con prodotti innovativi di: Cannamela, Casa Modena, Cirio, Granarolo, Olio Carli e Fravia, Pentole TVS;
5. Desk con prodotti tipici della Regione Sicilia
6. Showcooking con lo Chef Parmalat. Cucine Spar;
7. Corso di cucina per piccoli chef in collaborazione con Haribo;
8. Degustazione vini Cantine Settesoli.

IN COLLABORAZIONE CON


Milano
Comune di Milano

LA SCUOLA DI CUCINA PRESENTATA DA sale&pepe



MAIN SPONSOR

GRANA PADANO

Abruzzo naturalmente tuo



SPAR cucine

EVENT PARTNER

CANNAMELA

CIRIO

Coca-Cola

la Collina dei Ciliegi



GRANAROLO



SETTESOLI

Casa Modena

truvía

FOOD EXPERIENCE MONDADORI

Grazie a tutti
per aver trasformato l'arte di amare la cucina
in un grande successo!

SPECIAL PARTNER





PHILIPS

RELUX

SAMSUNG

tescoma.



FOOD PARTNER





















SPONSOR









SPONSOR TECNICI





Fiori per il tè

UN FRESCO BOUQUET REGALA UN PROFUMO SPECIALE ALL'APPUNTAMENTO DELLE CINQUE

a cura di Marina Cella, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1





2

3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

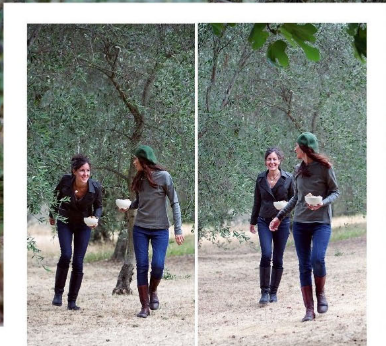
Occorrente: 1 teiera della capacità di 1 litro - 1 spugna per fioristi - 1 ramo di cotinus - 3 rami di symphoricarpos bianco e rosa - 1 mazzetto di sedum con fiori rosa

● **1** Riempite di acqua fredda un catino o un lavello, immergetevi la spugna e lasciatela affondare in modo che si impregni d'acqua. Sgocciolate la spugna, appoggiatela su un tagliere e, con un tagliapasta rotondo o un bicchiere leggermente più piccolo del diametro dell'apertura della teiera, ritagliate un cilindro di spugna. Inserite il cilindro nella teiera.
● **2** Con un paio di forbici accorciate i rami di symphoricarpos e ricavatene dei rametti di lunghezze diverse. Fate lo stesso con i fiori di sedum.
● **3** Posizionate i rami e i fiori nella teiera alternando lunghezze e colori in modo da creare un insieme armonico. Completate la composizione con qualche foglia e il ramo di cotinus e appoggiatela su un vassoio dove potrete servire il tè.

Menu di charme in Toscana

GRANDE CENA SUI COLLI FIORENTINI CON TANTI PIATTI SEMPLICI E GENEROSI. CHE INTERPRETANO LA SAPIENTE CUCINA CONTADINA E GLI STREPITOSI PRODOTTI LOCALI

a cura di Enza Dalessandri, ricette di Elaine Trigiani, foto di Claudio Tajoli, styling di Fulvia Carmagnini, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





Il servizio è stato realizzato da Elaine Trigiani, americana trapiantata in Toscana, che progetta itinerari culinari alla scoperta della cultura gastronomica del territorio tra ricette, prodotti, genius loci. Indirizzo a pag. 6



Biscottini piccanti, pag. 30

Stagione di mezzo, l'autunno, perfetta per godersi il paesaggio incantato dei colli fiorentini. La temperatura, ancora clemente nelle ore centrali della giornata, consente lunghe passeggiate nel bosco e poi riserva il piacere del ritorno a casa, davanti alle fiamme di un camino scoppiettante. Anche fare la spesa nel borgo vicino, raccogliere la verdura nell'orto, mettersi al lavoro in cucina per la grande cena con gli amici diventa una festa. Da organizzare con cura, ispirandosi all'autentica tradizione del territorio, con le ricette raccolte dai pastori e contadini dei dintorni.

Piccoli sfizi, supersapore

Per accogliere gli invitati con un benvenuto sfizioso l'idea è di preparare tanti biscottini confezionati con una semplice pasta brisée senza uovo. Sono insaporiti nell'impasto con una generosa grattata di pecorino stagionato e speziati sul bordo: con peperoncino per gli amanti dei sapori strong o con paprica dolce per chi non ama il gusto piccante. Sono piccoli, fragranti capolavori di semplicità, una perfetta tentazione con una flûte di spumante morbido o, per chi vuole scaldarsi con un gusto più alcolico, con un tumbler di bourbon.

> segue a pag. 24



Piatto frutta Bitossi Home, ciotole bianche Ikea. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 23

Dopo il piccolo aperitivo si prosegue con un vero antipasto, da servire a tavola: la torta salata ai porri. Il guscio è di pasta brisée confezionata con l'olio al posto del burro e profumata con foglie di timo. Come farcitura, nastri sottili di porri cotti in padella con olio e vino e fettine fondenti di formaggio a pasta grassa, appena acidulo.

Rustico con stile

Ed ecco il primo piatto, un vero manifesto d'autunno con le sue sfumature di colore tra il bruno e il bordeau, il gusto appena dolce delle fettuccine alle castagne, la consistenza fondente delle cipolle e quella croccante delle noci tostate. La pasta, ruvida e di grana grossa, è preparata in casa.

> segue a pag. 26



Torta salata ai porri, pag. 30



Fettuccine di farina di castagne con sugo di cipolle, pag. 30

Tovaglia e tovaglioli Fiorirà un Giardino, posto tavola e portacandele Bitossi Home, bicchieri Ichendorf, piatto frutta e ciotolina Laboratorio Pesaro. Nella pagina accanto: in alto, bicchieri Ichedorf, bottiglia Ikea, tovaglia e tovaglioli Fiorirà un Giardino, piatti e portacandele Bitossi Home, ciotolina e piatto frutta Laboratorio Pesaro; sotto, tessuto rigato C&C, piatto frutta Bitossi Home, canovaccio Fiorirà un Giardino. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 24

Proprio come si usa nei territori di collina e montagna toscani: nell'impasto ci sono le uova, un mix di farina di castagne e di grano tenero e l'aggiunta di un cucchiaio di latte e di olio, che rendono più morbida ed elastica la pasta. A condire le fettuccine, una salsa rustica che gioca sul contrasto tra il fondente delle cipolle rosse e il croccante del guanciale tostato e delle noci sminuzzate.

Lunga cottura a tutta tenerezza

Sempre sul registro locale, si prosegue con un piatto succulento rodato dalla sapienza di uno vecchio contadino, che la domenica preparava l'ossobuco, cuocendolo per ore a fiamma minima. Eccolo nella versione autentica "di Piero", indenne da ogni alleggerimento e innovazione, a cui cedere serenamente come a tutte le cose semplici e buone. Il suo segreto sta solo nella materia prima magnifica e nel tempo lungo, anzi lunghissimo, di cottura che la carne chiede per diventare tenera e umorosa.

> segue a pag. 29

INSALATA AUTUNNALE
La freschezza vivace di un'insalatina di stagione si contrappone alla corposità degli ossobuchi e crea un bell'equilibrio. Scegliete due o tre varietà di colori diversi, lavatele, asciugatele e tagliatele a falde regolari. Mescolatele in una ciotola, poi conditele con olio, sale e pepe e trasferitele nelle ciotole individuali. Completate con noci tostate e spezzettate, fette sottili di pera e pezzetti di un sapido formaggio erborinato di pecora.

BERE GIUSTO

L'intensità del menu e la presenza di grassi animali nelle ricette invitano all'uso di un vino gagliardo, dotato di una freschezza diffusa e di una tannicità vibrante. Come il Chianti dei Colli Fiorentini, un rosso capace di misurarsi sull'autunnale ricchezza delle fettuccine e di governare la densità dell'ossobuco. Il morbido Verdicchio spumante, che accompagna i biscottini piccanti, fa bene anche sulla torta salata, mentre un calice di Vin Santo della Rufina si attaglia alla torta di ricotta.



Ossobuco di Piero, pag. 32





Piatto Ikea, bicchieri Ichedorf, tovaglia e tovaglioli Fiorirà un Giardino. Nella pagina accanto: in alto, piatto Ikea, ciotola Laboratorio Pesaro, tovaglia Fiorirà un Giardino; sotto, bicchiere Fiorirà un Giardino, opera a parete di Rita Pedullà. **Indirizzi a pagina 6**





Biscotti a lune saracene ripieni di marmellata, pag. 32

> segue da pag. 26

Misurata dolcezza

Nel finale due dolci semplici, buoni, rustici, che sono preparati con prodotti a km 0, anzi a metro 0. Infatti i biscottini a forma di spicchio di luna sono farciti con una marmellata preparata con le susine, rosse e dolcissime, colte dagli alberi dietro casa. Grazie alla lunga cottura la confettura diventa un vero concentrato zuccherino, perfettamente bilanciato dalla nota intrigante e appena acidula della polpa. E viene racchiusa in una sfoglia grezza dal gusto neutro, confezionata senza zucchero ma solo con farina, ricotta, burro e semini di vaniglia. La ricotta di pecora del vicino caseificio, appena tirata su dal calderone, entra anche nel secondo dolce. E spiega il nome curioso e antico del dessert: torta di ricotta alla pastoressa. Pochissimi gli ingredienti (farina, zucchero e ricotta in parti uguali), di sapiente essenzialità la preparazione proprio come deve essere un dolce di campagna. Per apprezzarla al meglio, il consiglio è di accompagnarla con una dadolata di frutta o un po' di marmellata scaldata con rum o brandy, che aggiungono una nota succosa e vellutata. E sigillano la cena con un connubio spudoratamente ghiotto.

Torta di ricotta alla pastoressa, pag. 32

Piatto in peltro Marinoni, piatti frutta Ikea. Nella pagina accanto: canovaccio Fiorirà un Giardino, bicchiere Bitossi Home. Indirizzi a pagina 6


Tessuto Silva
Indirizzo a pagina 6

Per confezionare tanti biscotti con il bordo piccantino basta formare un rotolo di pasta, passarlo nel peperoncino o nella paprica e poi tagliarlo in tanti dischi.

BISCOTTINI PICCANTI

PER 10 PERSONE
250 g di pecorino toscano (o altro formaggio stagionato), grattugiato - 225 g di burro ammorbidito - 300 g di farina - peperoncino in polvere o paprica dolce - sale

● **1** Lavorate il burro con il formaggio. Aggiungete la farina, 3 cucchiaini di sale, 1 cucchiaino e 1/2 di peperoncino o paprica e impastate con le mani fino a ottenere un panetto compatto. Dividetelo in 4 pezzi e poi formate tanti cilindri del diametro di 3 cm.
● **2** Passate i cilindri nel peperoncino o nella paprica dolce, arrotolateli nella carta da forno e lasciateli in frigo per qualche ora. Eliminate poi la carta e tagliateli nel senso della larghezza ogni 5 mm per ottenere tanti biscottini.
● **3** Disponeteli su una teglia foderata con la carta da forno e infornateli a 210° per 8 minuti o finché sono dorati.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 8 minuti ● 370 cal/porzione

TORTA SALATA AI PORRI

PER 4 PERSONE
per la pasta: 200 g farina 00 - 2 cucchiaini di foglie di timo - 1 tuorlo - 100 ml di olio extravergine d'oliva, tenuto nel freezer per un'ora perché abbia la consistenza del burro - sale
per il ripieno: 2 porri - 75 g di toma o formaggio a pasta grassa, sapido ma non troppo acidulo - vino bianco - olio extravergine d'oliva - 3-4 rametti di timo

● **1** Preparate la pasta. Mescolate la farina con 2-3 cucchiaini di sale e il timo, poi aggiungete l'olio e lavorate velocemente l'impasto con le mani per evitare che l'olio si sciolga, fino a ottenere tante briciole. Unite il tuorlo sbattuto con 2-3 cucchiai di acqua molto fredda e mescolate delicatamente con una forchetta per amalgamare l'impasto. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 15 minuti in frigo.
● **2** Preparate la farcitura. Private i porri delle guaine esterne, della parte verde delle foglie e delle radici, lasciando intatto il fondo. Tagliateli in 2 nel senso della lunghezza e poi lavateli sotto l'acqua corrente. Cuoceteli per 20 minuti a fuoco medio in una casseruola con i rametti di timo, un cucchiaio di olio e uno di vino. Girateli a metà cottura e aggiungete un po' di olio o di vino, se il fondo si asciuga.
● **3** Togliete l'impasto dal frigo e stendetelo con il matterello in un rettangolo di 35x15 cm circa. Mettetelo in uno stampo da forno antiaderente di 30x10 cm e infornate a 200° per 15 minuti. Completate la torta con i porri, il loro fondo di cottura e il formaggio tagliato a pezzetti. Infornate di nuovo per altri 10-15 minuti e servite la torta calda o a temperatura ambiente.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 660 cal/porzione

FETTUCCINE DI FARINA DI CASTAGNE CON SUGO DI CIPOLLE

PER 4 PERSONE
per la pasta: 160 g farina di castagne - 240 g farina 00 - 4 uova - 1-2 cucchiai di latte - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - sale
per il sugo: 80 g di gherigli di noce - 6 fette sottilissime di guanciale di maiale o di rigatino - 3-4 cipolle rosse - rametti di maggiorana - olio - sale

● **1** Mescolate le farine e un pizzico di sale e disponetele a fontana sul piano di lavoro. Al centro sgusciate le uova, aggiungete il latte e l'olio. Sbattete le uova con una forchetta e iniziate a incorporare la farina dal bordo. Quando il composto diventa corposo, lavoratelo con le mani per qualche minuto fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Se è troppo morbida, aggiungete altra farina e lasciatela riposare per 10-15 minuti.
● **2** Dividete la pasta in tanti pezzetti e tirateli a sfoglia con un matterello o con la macchina per la pasta. Per ottenere le fettuccine, piegate ogni sfoglia per 3-4 volte e con un coltello tagliatela a strisce larghe 1,5-2 cm. Apritele, stendetele su un panno asciutto e cospargetele con la farina.
● **3** Preparate il sugo. Tostate le noci in forno a 170° per 10-12 minuti, insaporitele con olio, sale e sminuzzatele. In una padella antiaderente tostate le fette di guanciale senza alcun condimento finché diventano croccanti e dorate.
● **4** Lessate la pasta. Intanto affettate le cipolle e cuocetele nella padella del guanciale con la maggiorana per 15 minuti fino a farle caramellare. Aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta. Quando la pasta è cotta, saltatela con le cipolle a fuoco medio basso e servitela con il trito di noci e il guanciale sbriciolato.

MEDIA
● Preparazione 1 ora + riposo ● Cottura 25 minuti ● 600 cal/porzione






PICCOLI SCRIGNI DI DOLCEZZA

● **1** Confezionate la pasta, tenendo a disposizione un po' di farina in più da aggiungere se la ricotta è troppo morbida. ● **2** Tiratela in una sfoglia alta 3-4 mm, facendo attenzione a non romperla. ● **3** Tagliatela a quadrati e aggiungete un cucchiaino di marmellata al centro. ● **4** Piegate un angolo del quadrato su quello opposto, premete i bordi e fissatelo sulla "pancia" del biscotto. Poi curvate gli altri angoli e infornate.

OSSOBUCO DI PIERO

PER 4 PERSONE
4 ossobuchi - 3 carote - 3 costole di sedano - 1 cipolla - 1 mazzetto di prezzemolo - 5 dl di brodo di carne - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite carote, sedano e cipolle, tritateli finemente con il prezzemolo e metteteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio. Aggiungete la carne, insaporite con sale e pepe, bagnate con un mestolo di brodo, coprite e cuocete a fuoco medio.
● **2** Quando il brodo inizia a bollire, girate la carne, abbassate la fiamma e coprite il recipiente. Cuocete la carne per 3 ore o 3 ore e mezzo, controllando ogni tanto: se il fondo si asciuga, aggiungete altro brodo.

FACILE
● Preparazione 10 minuti ● Cottura 3 ore, 5 minuti ● 300 cal/porzione

BISCOTTI A LUNE SARACENE RIPIENI DI MARMELLATA

PER 25 BISCOTTI
225 g di burro ammorbidito - 220 g di ricotta di pecora- 2 cucchiai di yogurt naturale - 300 g di farina - mezzo baccello di vaniglia - marmellata di susine - sale

● **1** Lavorate il burro nell'impastatrice per renderlo morbido e leggermente gonfio. Aggiungete la ricotta, lo yogurt, i semini della vaniglia e mescolate. Setacciate la farina con un cucchiaino di sale, aggiungetela poco per volta e lavorate finché l'impasto risulta morbido, ma non appiccicoso. Lasciate l'impasto nel frigorifero per qualche ora finché si indurisce.
● **2** Prendete un quarto della pasta, stendetela col matterello fino a ottenere una sfoglia alta 3-4 mm e tagliatela a quadrati di 8 cm di lato. Mettete una piccola noce di marmellata al centro di ogni quadretto. Ripetete l'operazione per altre 3 volte fino a esaurire la pasta.
● **3** Formate i biscotti. Piegate ogni quadrato lungo la diagonale, chiudendo un angolo su quello opposto. Sigillate i bordi, poi piegate delicatamente la punta del triangolo sulla parte con il ripieno e curvate i due lati verso l'interno per dare una forma a semicerchio. Infornate a 200° per 15-18 minuti.

MEDIA
● Preparazione 50 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 125 cal/porzione

TORTA DI RICOTTA ALLA PASTORESSA

PER 10 PERSONE
400 g di ricotta di pecora - 400 g di farina - 400 g di zucchero - i semini di 1/2 baccello di vaniglia - 10 g di lievito per pizza e torte salate

● **1** Mescolate tutti gli ingredienti e impastate fino a ottenere un impasto liscio, privo di grumi di ricotta. Trasferitelo in una teglia tonda di 25 cm foderata con la carta da forno, copritelo con un foglio di alluminio e infornatelo a 200° per 50 minuti.
● **2** Togliete l'alluminio e lasciate la torta nel forno ancora per 10-15 minuti per completare la cottura. Servitela con pezzi di frutta o marmellata scaldata con brandy o rum.

FACILISSIMA
● Preparazione 20 minuti
● Cottura 1 ora ● 350 cal/porzione

Spalla di maialino alle mie spezie

UN PIATTO UNICO ATTUALE E RICCO DI SAPORE. DA PRESENTARE COME UN WRAP STILE TEX MEX

di Simone Rugiati, a cura di Monica Sartoni Cesari, foto di Felice Scoccimarro



SIMONE RUGIATI
Cuoco, conduttore televisivo, autore di numerosi libri di cucina. Le sue grandi capacità creative e la sua naturale simpatia ne fanno uno dei più noti chef del momento.

Cottura lenta della carne con un mix piccante di aromi. Da stemperare con il pane arabo e lo yogurt greco


1

SPALLA DI MAIALINO ALLE MIE SPEZIE IN WRAP

PER 4 PERSONE
500 g di spalla di maialino (le 2 parti attaccate dal grasso) - 1 cucchiaio di paprika dolce - 1 cucchiaio scarso di cumino in polvere - 1 cucchiaio raso di senape in polvere o spezie indiane (masala) per carne - zenzero fresco - 1 peperone rosso - 1 peperoncino fresco - 2 cipolle rosse - salvia - rosmarino - 1 l di brodo vegetale - 4 pani pita o pani arabi piatti - 150 g di yogurt denso, meglio se greco - insalatine miste - 2 cucchiai di olio extravergine di oliva - sale, pepe

● **1** Incidete la carne a scacchiera con un coltello molto affilato e spolverizzatela con le spezie in polvere, sale e pepe. Intanto scaldate una piastra o bistecchiera.
● **2** Scottate la carne nella bistecchiera dalla parte del grasso per 5 minuti; quindi giratela dall'altra parte e cuocetela per 3 minuti. Lavate il peperone, spellatelo con un pelapatate affilatissimo o uno spelucchino, pulitelo, eliminando picciolo, semi e nervature e tagliatelo a listarelle.
● **3** Tagliate il peperoncino a metà, nel senso della lunghezza, ed eliminate il picciolo e la maggior parte dei semi. Spellate le cipolle e tagliatele a fettine sottili. Sbucciate lo zenzero con un coltellino affilato; quindi tagliatelo prima a fettine, poi a listarelle e infine a dadini piccolissimi.
● **4** Rosolate in una casseruola (meglio se di ghisa) le verdure e lo zenzero con l'olio e unite il pezzo di carne. Coprite con il brodo bollente e proseguite la cottura a fuoco basso per 4 ore, tenendo il coperchio socchiuso. Verso fine cottura unite qualche ago di rosmarino tritato e 2-3 foglie di salvia.
● **5** Togliete le verdure dalla casseruola con un mestolo forato; sgocciolate anche la carne, lasciatela intiepidire e sfaldatela con le mani. Rimettetela nella casseruola, aggiungete nuovamente le verdure e scaldate.
● **6** Tostate leggermente i pani pita su entrambi i lati in una padella antiaderente. Spalmateli con lo yogurt greco condito con sale, pepe e paprika e completate con le insalatine.
● **7** Distribuite sui pani (wrap) la carne e le verdure, arrotolateli e servite. In alternativa, disponete i pani rotondi in piatti individuali e completateli con le insalatine, la carne e le verdure, servendo lo yogurt a parte in una ciotolina.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 4 ore e 15 minuti**
● **445 cal/porzione**


2


3


4









I.P.



Non vi resta che aggiungere un rinfrescante bicchiere di Coca-Cola, sceglIete quella che fa per voi.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero e Coca-Cola light: scegli quella che si adatta alla tua alimentazione bilanciata e al tuo stile di vita attivo e sano.

Guarda questa videoricetta e tante altre su Youtube.com/CeniamoInsieme

Latte

CREME, SALSE, DOLCI... MA, COL SUO TOCCO VELLUTATO, SA ISPIRARE I PIATTI PIÙ DIVERSI, DA QUELLI DI CARNE A QUELLI DI PESCE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio

Primo alimento, primo godimento. Succhiato dal seno della mamma o poppato dal biberon, il latte, mentre nutre, offre sensazioni di piacere che non hanno bisogno di parole. Il piccolo ancora non le ha, ma tutto esprime meravigliosamente il suo stato di soddisfazione, dopo che ha preso il suo latte. Dentro di noi, sepolto nella memoria, resta quel ricordo che è alla base del nostro futuro atteggiamento nei confronti del cibo, del gusto, delle gioie della tavola. Poi, le cose cambiano. Da adulti, quel liquido prezioso, il più completo in natura, resta confinato alla prima colazione e spesso addirittura rifiutato per bevande più toniche come il caffè o più sottili come il tè. Al massimo una "macchia" nella tazzina dell'espresso e, specie quando il freddo morde, l'avvolgente abbraccio del cappuccino, che celebra l'incontro di due opposti: il latte allunga e scioglie l'amaro del caffè, schiarisce il suo velluto scuro, lo trasforma in qualcosa di nuovo, di squisito. Ma, bisogna dirlo, il latte e i sui derivati oggi sono fra gli alimenti più discussi. Dietologi, nutrizionisti, allergologi li hanno sotto tiro e il mercato risponde mettendone in commercio varie tipologie. Ecco così quelli vegetali, di soia o di riso, più digeribili, ma i cui componenti non hanno niente a che vedere con quello vaccino. Una cosa è certa. In moltissime case il latte compare quotidianamente, in altre solo ogni tanto, ma in tutte dovrebbe entrare come ingrediente di cucina: comodo, pronto, pieno di risorse.

> segue a pag. 38



**Bottiglie Stub.
Indirizzi a pagina 6**

FRITTATA DI POLENTA AL LATTE

PER 6 PERSONE
4 dl di latte - 40 g di farina di mais macinata fine - 80 g di zucchero + lo zucchero per rifinire - 4 uova - 20 g di burro - cannella in polvere - sale

● **1** In una casseruola, stemperate la farina di mais con il latte, ponete sul fuoco e cuocetela dolcemente, mescolando per 20 minuti. Nel frattempo, sbattete le uova. Spegnete il fuoco, incorporate 80 g di zucchero, 1 pizzico di sale e le uova sbattute.
● **2** Scaldate il burro in una padella antiaderente, versate la crema di uova e polenta nella padella ben calda, abbassate la fiamma dopo un minuto e cuocete la frittata per 5 minuti.
● **3** Terminate la cottura sotto il grill del forno. Quando la frittata è dorata cospargetela di zucchero e ripassatela sotto il grill per 1 minuto. Servitela, ancora calda o tiepida, con una spolverata di cannella. Questa frittata può essere servita come dolce, ma è ancora più interessante se accompagnata da formaggi erborinati piccanti come il gorgonzola naturale.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **190 cal/porzione**



> segue da pag. 37

Tradizione e creatività

In alcune preparazioni classiche il latte è protagonista di primo piano, come certe salse, besciamella in primis, e le sue figlie Mornay e Soubise, o come le minestre vellutate e il purè di patate. Ma il suo placido apporto, la sua morbidezza sono ideali per mille piatti, tradizionali e creativi. Fra i primi, gli gnocchi alla romana di semolino e latte, il riso e latte, minestra di area piemontese e lombarda, e la semplicissima polenta al latte, tipico cibo contadino.
Meno ovvia l'unione con le carni. Eppure il maiale al latte, che si scioglie in bocca, è un caposaldo della cucina milanese che si può replicare con il vitello e anche con pollo o tacchino. E non solo le carni. Stoccafisso e baccalà, ma anche aringhe e in genere i pesci conservati, col loro sapore deciso, trovano nel latte un contrappunto perfetto, come alcuni piatti regionali dimostrano. In questo caso, la funzione primaria del latte è quella dissalante. Un tempo, i pesci conservati, seccati al sole o sotto sale, erano cibo molto comune, soprattutto dopo che la Controriforma aveva reso obbligatorio nei paesi cattolici il "mangiar di magro" del venerdì. La cottura nel latte otteneva di spegnere in gran parte l'acuto del pesce e renderlo più gradevole.

> segue a pag. 43



POLLO AL LATTE

PER 6 PERSONE
1 pollo pulito - 1 noce di burro + 40 g per le patate - la scorza di 1 limone non trattato - 1/2 stecca di cannella - 6 spicchi di aglio - 2 rametti salvia - 5 dl di latte - 600 g di spinaci puliti - 4 piccole patate lessate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Salate e pepate il pollo dentro e fuori. Massaggiatelo con il burro ammorbidito. Sistematelo in una teglia bassa con qualche cucchiaio di acqua sul fondo. Doratelo in forno a 220°, girandolo almeno una volta, per 15 minuti circa.
● **2** Versate il latte sul fondo della teglia, unite la cannella spezzettata, gli spicchi d'aglio, le scorza di limone a pezzetti e le foglie di salvia. Abbassate la temperatura a 190° e rimettete il pollo in forno, bagnandolo con il suo fondo di cottura al latte.
● **3** Controllate la cottura dopo 1 ora e, se necessario, prolungatela di 10 minuti. Saltate gli spinaci in padella con 4 cucchiai di acqua e 2 d'olio, salateli e scolateli. Affettate le patate, doratele in padella con il burro, girandole quando sono ben colorite, salatele e pepatele. Accompagnate il pollo con le patate, gli spinaci e abbondante salsa di cottura.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **450 cal/porzione**

Piatti Wald, frusta vintage in vendita da 100Fa, tessuto C&C. Nell'altra pagina: piatto e piattino distribuito da BMorone, bicchiere di Bormioli Rocco, vassoio in vendita da Le stanze della emoria,tessuto C&C. Indirizzi a pagina 6



TEGLIA DI VERDURE AL LATTE

PER 6 PERSONE
150 g di cavolfiore - 2 zucchine - 12 pomodorini ciliegia - 1 mazzetto di catalogna novella - 250 g di zucca - 1 mazzo di cipollotti - qualche ramo di maggiorana - 3 dl di latte - 100 g di farina - 4 uova - 2 cucchiai di grana grattugiato - 2 noci di burro - sale - pepe

● **1** Dividete il cavolfiore a cimette, tagliate le zucchine a rondelle, la zucca, a fette, i bulbi dei cipollotti a metà. Tagliate la catalogna in 3 parti nel senso della lunghezza. Tenete da parte i pomodori e sbollentate le altre verdure per 3 minuti (un tipo per volta) in abbondante acqua salata; scolatele molto bene eliminando tutta l'acqua.
● **2** Stemperate la farina nel latte con una frusta, incorporate le uova sbattute, sale, pepe, 1 cucchiaio di formaggio e le foglioline di maggiorana. Con 1 noce di burro, ungete una teglia da forno di 2 litri circa, distribuite le verdure nella teglia, aggiungete i pomodorini lavati e asciugati; versate la crema sopra le verdure.
● **3** Spolverizzate la superficie con il grana rimasto e distribuitevi il burro rimasto a fiocchetti. Cuocete nel forno già caldo a 190° per 30-40 minuti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **205 cal/porzione**

Teglia Tognana Ceramiche, piatto e cucchiaio in vendita da Le Stanze della memoria, tessuto C&C. Nell'altra pagina: piatto Segno Italiano, posate in vendita da 100Fa, bicchiere in vendita da Le Stanze della memoria, tessuto di C&C. Indirizzi a pagina 6



BACCALÀ AL LATTE E RADICCHIO

PER 6 PERSONE
750 g di baccalà ammollato e spinato - 4 dl di latte - 2 spicchi di aglio - 1 mazzetto di prezzemolo tritato - 4 acciughe sott'olio - 1 grossa testa di radicchio - 2 teste di indivia belga - 100 g di olive nere di Gaeta - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate un trito con l'aglio, 3/4 del prezzemolo e le acciughe, poi soffriggetelo in una padella con 3 cucchiai d'olio. Mondate le insalate, staccate le foglie e tagliatele in 2 o 3 pezzi ciascuna, lavateli e asciugateli; ripassateli nel soffritto spruzzandoli con qualche goccia di aceto e, quando prendono colore, trasferiteli in un piatto e tenetele da parte.
● **2** Versate nella padella 2 cucchiai d'olio. Dividete il baccalà in grossi bocconi, mettetelo in padella e cuocetelo per una ventina di minuti versando man mano il latte caldo e bagnandolo spesso con il fondo di cottura.
● **3** Gli ultimi 5 minuti unite anche le olive e la verdura cotta precedentemente. Regolate di sale, pepate, poi cospargete con il prezzemolo rimasto e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **265 cal/porzione**

BREAD E BUTTER PUDDING AL CAFFÈ

PER 6 PERSONE
6 fette di pan brioche - 6 dl di latte - 1 tazzina di caffè ristretto - 2 pere piccole mature - 3 uova - 2 cucchiai di zucchero - 6 noci sgusciate - 30 g di burro

● **1** Tagliate a metà le pere, eliminate i torsoli e affettatele. Tagliate in 4 ogni fetta di pane e sbattete le uova con la frusta. Stemperate lo zucchero nel latte tiepido con il caffè e versate il composto sopra le uova mescolando.
● **2** Con 10 g di burro, ungete 6 ciotoline resistenti al calore e disponetevi il pane briosciato alternato con le fette di pera. Versate la miscela al caffè sopra i pudding e lasciateli gonfiare 30 minuti; se necessario, aggiungete ancora poco latte sul pane che rimane scoperto.
● **3** Sbriciolate le noci sopra la crema, aggiungete il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno a 180° per 20 minuti o finché la crema si sarà rassodata. Servite i pudding caldi o tiepidi.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti + il riposo**
● **Cottura 20 minuti**
● **285 cal/porzione**



Contenitore Tognana Ceramiche, cucchiaio in vedita da 100Fa, bottiglia Bormioli Rocco, stampa in vendita da Galleria l'Affiche, tessuto di C&C. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 38

Ricchissimo il capitolo dei dolci dove il latte è basilare: creme, budini e gelati lo vedono protagonista. Chi non ha mai provato i piccoli budini di riso al latte manca di una gioia della vita, ma è solo una delle infinite possibilità che si aprono nel capitolo dei dessert. Fra le creme, si impone la meravigliosa pasticciera, che entra in una quantità impressionante di preparazioni, si insinua in cannoli, bignè e profiterole, farcisce torte, brioche, dolcetti, accompagna e ingentilisce al palato dolci compatti o secchi, ma anche soffici come il panettone. Vogliono il latte anche la crema frangipane alle mandorle e la crema inglese, perfette per riempire, insaporire, arricchire.
In tutta la cucina e nel settore dei dolci in particolare, il latte è l'elemento più disponibile a sciogliere, amalgamare, dare fluidità, ma anche sostanza, senza l'untuosità della panna o l'acidità dello yogurt.

Per tornare bambini

Il latte permette di creare cibi carezzevoli, che non impegnano la masticazione e riportano all'infanzia, cibi spesso "da cucchiaio", che è la posata più inoffensiva e accogliente, la prima che il bambino impara ad usare. Le creme, come le salse, hanno anche la funzione di coprire, proteggere, nascondere. Gli psicologi dicono che ricordano il gesto materno di rimboccare le coperte. Se vi sentite un po'giù, preparatevi un budino, una pasticciera o bevete una tazza di latte caldo e chiudete gli occhi cercando di tornare indietro nel tempo… Chissà che funzioni.

LATTE IN PIEDI

PER 6 PERSONE
per la crema: 6 tuorli - 6 dl di latte - 6 cucchiai di zucchero - 9 g di gelatina in fogli - 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo
per i biscottini alle mandorle: 100 g di mandorle tritate - 100 g di zucchero - 2 albumi - 50 g di burro - 20 g di farina

● **1** Preparate la crema. Montate i tuorli e lo zucchero, con le fruste elettriche, fino a renderli bianchi e spumosi. Fate gonfiare la gelatina in fogli in acqua fredda, scolatela, strizzatela e scioglietela in poco latte tiepido. Versatevi sopra il resto del latte, mescolando accuratamente. Unitela ai tuorli montati assieme ai semi di coriandolo e cuocete la crema sul fuoco finché si addensa. Versatela nei bicchieri individuali, lasciatela intiepidire, ponetela in frigorifero per 3 ore.
● **2** Preparate i biscottini. Mescolate la farina con lo zucchero e le mandorle tritate. Aggiungete gli albumi leggermente sbattuti e il burro fuso. Lasciate riposare la pasta per 1 ora. Coprite la placca con carta da forno. Deponete delle palline di impasto sulla carta, distanziandole fra loro e allargate leggermente la pasta con il dorso del cucchiaino bagnato nel latte.
● **3** Cuocete a 180° per 12-15 minuti; l'esterno dei biscottini deve essere dorato e il centro bianco. Staccateli uno alla volta con una spatola di metallo, lasciateli raffreddare e conservateli in una scatola metallica per proteggerli dall'umidità. Potete curvarli appoggiandoli sopra un matterello quando sono ancora tiepidi.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + il riposo** ● **Cottura 25 minuti** ● **410 cal/porzione**



Coppa in vetro Bormioli Rocco, piatto in vendita da Le Stanze della memoria. tessuto C&C. Indirizzi a pagina 6



EFFETTO LEGGEREZZA

Grande chef e grande pasticcere di una dinastia veneta, Giancarlo Perbellini risponde alle nostre domande dal suo elegante ristorante di Isola Rizza, (2 stelle Michelin, tel. e fax 045 7135352) a pochi km da Verona, che gestisce con la moglie Paola. Accanto, il laboratorio dove nascono meravigliosi pandori, panettoni e la Offella d'oro.

Ci dica qualcosa del suo uso del latte, specie nella pasticceria.
In realtà, io lo uso molto anche col salato. Per esempio, metto del latte cagliato, che preparo con acido citrico, nei risotti, sui miei ravioli e tortellini per dare al piatto una nota spumosa e acidula.

Che tipo di latte utilizza?
Quello intero, che prendo fresco da uno di quei comodissimi baracchini\dispenser che ho proprio davanti al ristorante.

E nei dolci?
Nelle crème brûlée e nei budini il latte è sempre comprimario di uova o farina, che hanno il compito di addensare. Nei gelati, invece, è al centro della scena. Io li preparo all'ultimo momento, magari aggiungendo un po' di latte in polvere. Ottengo un effetto nuvola, senza parte grassa e non ho bisogno di addensanti. E poi voglio citare la nostra torta millefoglie "strachin", specialità Perbellini. Anche qui facciamo una crema di latte, latte magro in questo caso, montandolo con albumine e zabaglione alla vaniglia. Non usiamo panna, che sarebbe unta, puntiamo sulla leggerezza. Certo l'effetto della crema è "strach", cioè tende a sciogliersi rapidamente, a sedersi, ma mi piace proprio per questo.



Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo. Cooking Chef è disponibile in diversi modelli, tra i quali scegliere il più adatto a voi.



STENDE LA PASTA*

Impastate 400 g di farina e 4 uova con il gancio impastatore; poi passatela, poca alla volta, nella sfogliatrice, partendo dalla tacca più larga e stringendo sempre, fino alla penultima tacca.



FA I RISOTTI

Montate il gancio a mezzaluna e fate scaldare il Cooking Chef. Rosolatevi e tostatevi il riso. Versate il brodo necessario (500 ml per 200 g di riso) e lui mescolerà e cuocerà per voi.



GRATTUGIA*

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, vi taglia verdure, formaggi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.



Seguici su Facebook
http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia

KENWOOD
CREATE MORE

kenwoodclub.it

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CONIGLIO E CARCIOFI

PER 4 PERSONE
250 g di farina 0 - 2 uova - 300 g di polpa di coniglio disossato - una costa di sedano - una carota - 2 scalogni - vino bianco - brodo vegetale - timo fresco - 4 carciofi - 1 limone - parmigiano reggiano - olio extravergine di oliva - burro - sale e pepe

● **1** Versate la farina e le uova nella ciotola di Cooking Chef e impostate per circa un minuto il gancio impastatore: otterrete delle briciole di pasta.

● **2** Montate il torchio con la trafila per pappardelle. Versate gradualmente l'impasto sbriciolato nell'imboccatura e, man mano che esce la pasta dalla trafila, tagliate le pappardelle ad una lunghezza di circa 20 cm.

● **3** Private i carciofi del gambo, delle foglie esterne più dure e delle punte. Arrotondate i fondi con un coltellino, tagliateli a metà, nel senso della lunghezza ed eliminate l'eventuale fieno interno. Disponeteli in una ciotola di acqua acidulata con il succo del limone. Asciugateli e tagliateli a fettine con l'apposito disco del food processor di Cooking Chef Kenwood.

● **4** Riempite per metà il recipiente di Cooking Chef con acqua calda, portatelo a 100°C, inserite il cestello per la cottura al vapore e cuocete i carciofi per circa 10 minuti. Regolate di sale e pepe, irrorate con un filo di olio e tenete i carciofi da parte.

● **5** Macinate la polpa di coniglio nel tritacarne di Cooking Chef. Spellate gli scalogni e la carota, pulite il sedano e tritate il tutto nel tritatutto di Cooking Chef.

● **6** Nella ciotola di Cooking Chef rosolate con il gancio a mezzaluna le verdure tritate con un filo d'olio a 110° e velocità di mescolamento (1) per 2 minuti. Montate il gancio con spatola a spirale e unite la carne. Proseguite la cottura, finché la carne sarà dorata; quindi bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare e proseguite la cottura per 30 minuti a 90° e velocità di mescolamento (2) più bassa, unendo poco brodo bollente, se necessario. A fine cottura, regolate di sale e pepe, spolverizzate con le foglioline di timo fresco e incorporate una noce di burro e un filo d'olio. Cuocete la pasta al dente in acqua bollente salata, scolatela, conditela con il ragù di coniglio e i carciofi, decorate con scaglie di parmigiano reggiano e rametti di timo e servite.

***Accessori optional acquistabili separatamente**





Fatti in casa senza fatica
Cooking Chef prepara per voi tanti diversi formati di pasta fresca con l'apposito torchio con trafile, tutti accessori acquistabili separatamente. Oltre alle pappardelle, potete creare anche maccheroncini, fusilli, bucatini, pasta alla chitarra...

Orecchiette



& company



GESTI ANTICHI E DITA ALLENATE PER LE PIÙ AMATE PASTE DELLA TRADIZIONE PUGLIESE. CORPOSE E PERFETTE PER TRATTENERE SUGHI E CONDIMENTI

a cura di Mariateresa Carlucci, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Sissi Valassina, abbinamento con i vini di Sandro Sangiorgi





Le paste meridionali fatte in casa sono tutte a base di semola di grano duro e senza uova. Per ottenere la loro caratteristica corposità e le loro forme capaci di accogliere al meglio il condimento, bastano un coltello a punta tonda o le soli mani, se ben esercitate. Veder nascere sotto gli occhi le orecchiette dai gesti rapidi e sapienti di una massaia pugliese è un autentico piacere. La proposta è di provare a ripeterli, quei gesti antichi, e cercare di riprodurre quelle conchigliette arrotondate che, trascinate su un tagliere di legno grezzo, risultano lisce all'interno e ruvide esternamente, pronte alla gioia della tavola tradizionale. Insieme alle orecchiette, emblema della cucina pugliese che, con minime varianti e nomi diversi si preparano in tutta la regione e anche in quelle confinanti, cioè Basilicata e Calabria, altri due formati, simili nella forma concava: i capunti (specialità di Altamura) e i cavatelli. A proposito, esiste un asse speciale per la preparazione di queste paste: si chiama cavarola e ha una parte laterale incisa da zigrinature dove si trascinano e si scolpiscono i pezzetti di pasta per incavarli e renderli più pronti ai condimenti. Questi sono robusti ragù di carni, salsa di pomodoro arricchita, soffritti e verdure come cavolfiori, broccoli e cime di rapa, ma anche, soprattutto nel caso dei cavatelli, intingoli a base di pesce e frutti di mare. Nelle campagne in cui si allevavano gli ovini si condivano anche con ricotta fresca, scorza di limone grattugiata e cannella. Naturalmente queste paste si trovano anche pronte in commercio. Ma vuoi mettere la soddisfazione di farle in casa? Senza contare che per lessarle bastano solo 5-6 minuti.





Per la pasta fresca di semola, disponete a fontana 350 g di semola di grano duro e 150 g di semola rimacinata; versate al centro, poco alla volta, 2,5 dl d'acqua tiepida (30-35°) e iniziate a impastare, staccando e raccogliendo le briciole con una spatola. Lavorate il mix con il palmo delle mani finché non è più appiccicoso. Strofinate le dita per staccarne i residui, lavate le mani, asciugatele e proseguite a impastare per 20 minuti fino a quando la pasta è morbida e liscia. Formate una palla, coprite con una ciotola capovolta e fate riposare per 15 minuti. Poi staccatene un pezzetto alla volta e formate un rotolino di spessore variabile secondo il tipo di pasta.

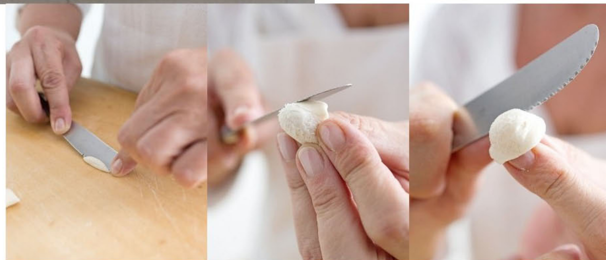
ORECCHIETTE CON RAGÙ DI CARNI E CIALDINE DI PECORINO

PER 4 PERSONE
500 g di orecchiette fresche - 125 g di lonza di maiale - 125 g di polpa d'agnello - 125 g di polpa di manzo - 100 g di salsiccia - 400 g di passata di pomodoro - 50 g di concentrato di pomodoro - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere di vino bianco - 50 g di pecorino pugliese grattugiato - zucchero - basilico - olio extravergine d'oliva - peperoncino piccante fresco - sale

● **1** Tagliate a tocchetti tutte le carni, spellate la salsiccia e sbriciolatela; sbucciate e affettate fine la cipolla. Pelate l'aglio, privatelo del germoglio e fatelo soffriggere in una casseruola con 6 cucchiai di olio e un poco di peperoncino; poi eliminateli e aggiungete la cipolla, la salsiccia e la carne, lasciateli rosolare a fuoco vivace per qualche minuto mescolando di continuo e sfumate con il vino.
● **2** Unite la passata e il concentrato di pomodoro diluito in 1 bicchiere d'acqua calda; salate, unite 1 pizzico di zucchero e cuocete a fuoco basso per almeno 2 ore. Mescolate ogni tanto per non far attaccare le carni e unite altra acqua calda se necessario.
● **3** Dividete il pecorino in 4 parti, sistematele su una placca foderata con carta da forno formando 4 dischetti sottili, ben separati tra loro, e cuocete le cialdine in forno a 220° per 5 minuti.
● **4** Lessate le orecchiette in abbondante acqua bollente salata. Scolatele al dente, conditele subito con il ragù preparato, guarnitele con le cialdine di pecorino spezzettate e 8-10 foglie di basilico fritte e servite.

FACILE
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 2 ore e 15 minuti ● 620 cal/porzione

Per orecchiette medie, formate rotolini spessi poco meno di 1 cm. Prendete un coltello a punta arrotondata e seghettata, tagliate 1 cm di pasta alla volta e trascinate il pezzetto con il coltello tenendo il manico con la destra e la lama con l'indice della sinistra. Capovolgete il dischetto di pasta ottenuto sul pollice sinistro incavandolo e modellate l'orecchietta aiutandovi davanti con la lama e dietro con 3 dita. Passatela dal pollice all'indice e appoggiatela sul piano.



ORECCHIETTE CON CAVOLFIORE CON SALSA D'ACCIUGHE E PANGRATTATO "SFRITTO"

PER 4 PERSONE
500 g di orecchiette fresche - 350 g di cavolfiore - 6 filetti d'acciuga sott'olio - 4-5 cucchiai di pangrattato - 2 spicchi d'aglio - 8 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - peperoncino piccante in polvere - sale

● **1** Private il cavolfiore del torsolo, riducetelo in cimette, lavatele e fatele cuocere per circa 3-4 minuti in abbondante acqua bollente leggermente salata; poi unite le orecchiette e portatele a cottura. Nel frattempo, sbucciate gli spicchi d'aglio, fateli dorare appena in una larga padella con 4 cucchiai d'olio e poi eliminateli; unitevi i filetti d'acciuga tritati, mescolate bene e spegnete il fuoco.
● **2** Soffriggete il pangrattato in un'altra padella con l'olio rimasto. Scolate orecchiette e cavolfiore al dente, metteteli nella padella con il condimento all'acciuga, mescolate bene, aggiungete il pangrattato "sfritto" e un poco di peperoncino e fate saltare tutto insieme per qualche istante. Servite subito.

FACILE
● Preparazione 10 minuti ● Cottura 15 minuti ● 560 cal/porzione



Ciotola Modigliani, forchetta e tessuto Galleria Luisa delle Piane, tovagliolo Society. Nella pagina accanto, canovaccio Galleria Luisa delle Piane, piatto Nicola Fasano. Indirizzi a pagina 6

CAPUNTI CON LE SEPPIOLINE

PER 4 PERSONE
500 g di capunti freschi - 600 g di seppioline già pulite - 50 g di mollica di pane fresco - 20 g di grana padano grattugiato - 400 g di polpa di pomodoro - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 8 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le seppioline e separate le sacche dai tentacoli; se le sacche sono piccole lasciatele intere altrimenti tagliatele a tocchetti.
● **2** Sbucciate 1 spicchio d'aglio, fatelo leggermente dorare in una casseruola con 2 cucchiai d'olio poi eliminatelo; unitevi le sacche delle seppioline, lasciatele rosolare per qualche istante, bagnatele con il vino e fatelo evaporare in parte a fuoco vivace; aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco moderato per 20-25 minuti.
● **3** Private i tentacoli delle seppioline del becco centrale e tritateli fini. Sbucciate l'aglio rimasto, privatelo del germoglio e schiacciatelo con l'apposito attrezzo; raccoglietelo in una ciotola e mescolatelo con il prezzemolo sfogliato, lavato e tritato, la mollica di pane sbriciolata fine e il grana, salate e pepate.
● **4** Cuocete i capunti in abbondate acqua bollente leggermente salata. Nel frattempo, fate insaporire per 3-4 minuti i tentacoli tritati in una larga padella con l'olio rimasto; salateli e pepateli, unitevi il composto di pane preparato e fate dorare bene. Scolate i capunti al dente, conditeli con il sugo di seppie, trasferiteli nella padella con il mix rosolato e fate saltare tutto per un istante.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 680 cal/porzione**



Piatto piano Shop Saman, piatto fondo Nella Longari, brocca Chantal Delorme, bicchieri Bitossi Home. Nella pagina accanto, piatto Christiane Perrochon. Indirizzi a pagina 6



Per capunti a 3 dita formate rotolini spessi poco più di 1/2 cm, tagliateli a pezzi lunghi circa 3 cm, appoggiatevi sopra indice, medio e anulare e trascinatelo sul piano incavandolo in 3 punti. Per capunti a 8 dita formate rotolini spessi 2-3 mm, tagliateli a pezzi lunghi 7-8 cm, appoggiatevi sopra indice, medio, anulare e mignolo di entrambe le mani e procedete allo stesso modo.

CAPUNTI CON SPIEDINI DI "BOMBETTE"

PER 4 PERSONE
500 g di capunti freschi - 16 fettine sottili (tipo carpaccio) di coppa fresca di maiale (circa 350 g) - 450 g di polpa di pomodoro - 2 spicchi d'aglio - basilico - prezzemolo - 30 g di pecorino grattugiato - 30 g di grana padano grattugiato - origano - 7 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate 1 spicchio d'aglio, fatelo leggermente dorare in una casseruola con 4 cucchiai d'olio e poi eliminatelo. Unite la polpa di pomodoro, salate, pepate, aggiungete un poco d'origano e 4-5 foglie di basilico e proseguite la cottura a fuoco moderato per 15 minuti.
● **2** Mettete i formaggi in una ciotola e mescolateli con 1 mazzettino di prezzemolo tritato con l'aglio rimasto, sale e pepe. Distribuite il composto sulle fettine di coppa, avvolgetele su se stesse in modo da formare involtini stretti, poi piegateli a metà e infilzateli a 2 a 2 su stecchi di legno (o rametti di origano fresco sfogliati) in modo da ottenere 8 spiedini.
● **3** Mettete gli spiedini in un largo piatto e conditeli con 1 pizzico d'origano, sale, pepe e l'olio rimasto. Fateli cuocere quindi su una griglia o bistecchiera ben calda per 4-5 minuti per parte o finché saranno ben rosolati.
● **4** Lessate nel frattempo i capunti in una pentola con abbondate acqua bollente leggermente salata; scolateli al dente, conditeli con il sugo di pomodoro e serviteli subito accompagganndoli con gli spiedini di "bombette" preparati.

FACILE
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 35 minuti ● 635 cal/porzione

CAVATELLI CON PURÈ DI CICERCHIE E CARDONCELLI

PER 4 PERSONE
500 g di cavatelli freschi - 320 g cicerchie - 500 g di funghi cardoncelli puliti - 1 cipolla bianca - 1 spicchio d'aglio - rosmarino - prezzemolo - pecorino - olio extravergine d'oliva - peperoncino piccante fresco - sale

● **1** Tenete a bagno le cicerchie nell'acqua per circa 24 ore. Scolatele, lavatele e mettetele a cuocere in una pentola abbondantemente coperte d'acqua fredda per 2 ore circa dall'ebollizione, a fuoco basso. Mescolate, schiumate e controllate che l'acqua non scenda mai al di sotto delle cicerchie, unendone dell'altra bollente. Al termine, scolate le cicerchie (conservando la loro acqua), passatele al passaverdura e tenete il purè in caldo a bagnomaria.
● **2** Tagliate i funghi a tocchetti, metteteli in una ciotola con la cipolla affettata e l'aglio tritato con pochi aghi di rosmarino. Scaldate 4-5 cucchiai d'olio in una padella, unitevi i funghi preparati e fateli saltare a fiamma vivace per qualche istante. Salate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 20 minuti. Rifinite con prezzemolo tritato.
● **3** Cuocete i cavatelli in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con i funghi. Suddividete il purè di cicerchie nei piatti (se è troppo denso, diluitelo con l'acqua di cottura tenuta da parte), sistemate al centro i cavatelli e rifinite con rondelle di peperoncino, poco prezzemolo tritato, scaglie di pecorino e un filo d'olio.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 2 ore e 30 minuti**
● **730 cal/porzione**

Per cavatelli medi, formate rotolini spessi poco più di 1 cm e tagliateli a pezzetti lunghi circa quanto il loro spessore; quindi trascinateli e incavateli con l'indice. Sono il formato più facile e rapido da realizzare. Una volta presa dimestichezza potrete incavare 2 pezzetti di pasta alla volta usando gli indici di entrambe le mani.







CAVATELLI CON VONGOLE E FAGIOLI

PER 4 PERSONE

500 g di cavatelli freschi - 1 kg di vongole veraci - 220 g di fagioli cannellini già lessati - 200 g di polpa di pomodoro - 2 spicchi d'aglio - prezzemolo - 1 dl di vino bianco secco - 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - peperoncino piccante in polvere - sale

● **1** Lavate le vongole sotto l'acqua corrente, poi lasciatele per qualche ora in acqua salata (2 cucchiai di sale per ogni litro d'acqua) in modo da spurgarle della sabbia. Scolatele, mettetele in un largo tegame con 1 spicchio d'aglio sbucciato e il vino, copritele con un coperchio e fatele aprire a fuoco vivace; estraetele con un mestolo forato, filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.
● **2** Fate imbiondire l'aglio rimasto in una larga padella con l'olio ed eliminatelo; unite il liquido delle vongole e la polpa di pomodoro, 1 pizzico di peperoncino e i fagioli, regolate di sale e proseguite la cottura a fuoco basso per 5 minuti.
● **3** Fate cuocere i cavatelli in abbondante acqua bollente leggermente salata. Nel frattempo, sgusciate metà delle vongole e unitele al sugo preparato. Scolate la pasta al dente, trasferitela subito nella padella con il sugo, fatela saltare per qualche istante, aggiungete anche le vongole con il guscio e abbondante prezzemolo sfogliato, lavato e tritato. Mescolate delicatamente e servite.

FACILE

● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **565 cal/porzione**

BERE GIUSTO

Il Nero di Canosa è adatto a governare l'intensa sapidità del ragù al pecorino. Il cavolfiore con sugo d'acciughe e pangrattato vuole una fresca Verdeca delle Murge. Il delicato Bianco di Leverano si accosta alla leggiadria dei capunti con le seppioline, mentre gli spiedini evocano la brillantezza di un giovane Montepulciano d'Abruzzo. Un Rosato salentino è adatto sia al purè di cicerchie con i funghi cardoncelli sia alle vongole con i fagioli.



Piatto Chantal Delorme, posate Nella Longari, sottobicchiere Shop Saman, tessuto Silva. Nella pagina accanto, piatto fondo Chantal Delorme, cucchiaio Galleria Luisa delle Piane, tessuto 100fa. Indirizzi a pagina 6

Orecchiette@Strascinati

LA PASTA FRESCA (PAG. 48) È UN MIX DI FARINA, ACQUA, TECNICA E FANTASIA. ONLINE IN TANTI CUCINANO, FOTOGRAFANO E CONDIVIDONO LE RICETTE DI FAMIGLIA. SCOPRIAMOLE INSIEME

di Barbara Roncarolo



DA MATERA CON AMORE

Angela e Giuseppe sul loro **blog.saporideisassi.it** propongono appetitose ricette di pasta fresca e non solo. Sulle orecchiette Angela propone anche una digressione storica. E per i più gourmand un link porta al loro negozio online con leccornie di Puglia e Basilicata.

DAL TRASH FOOD AL BUON CIBO



Orecchiette con sughi sfiziosi e molto altro. Si trovano su **lennesimo blogdicucina.blogspot.it** Anna, conosciuta anche come Nus, non badava troppo alla cucina; poi, un giorno si è innamorata di un giovane spavaldo e affascinante e anche della sua passione per le cose buone e per i gusti genuini. Da qui è nato il suo appetitoso blog.



PROPRIO COME MAMMÀ

Abbiamo conosciuto Paola alla sfida ai fornelli tra foodblogger al Food Experience (pag. 14). Ora parliamo del blog **la cucinapiccolina.blogspot.it** per i suoi squisiti cavatelli. Per lei "la pasta fatta in casa ha un valore emozionale enorme". Le ricorda le magie culinarie della mamma.



SENZA GLUTINE, CON GUSTO

Orecchiette senza glutine? Si può. E Francesca su **blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais** spiega come, con tanto di foto dettagliate. Sul suo blog c'è una bella raccolta di ricette senza glutine: dai piatti della tradizione alla cucina più creativa.

ChiccoDiMais

UN'ITALO-CALIFORNIANA AI FORNELLI

Simona ora vive in California. Ma conserva l'amore per la buona pasta fresca italiana. Sul suo **briciole.typepad.com** c'è un'ampia raccolta di cavatelli, strascinati e orecchiette fotografati e cucinati a regola d'arte.



Briciole



I MENU DI MANU

Il suo "tutorial" online con spiegazioni precise e puntuali per preparare busiati, strascinati, trofie, gnocchi, orecchiette e via dicendo, è una vera miniera. Ci sono anche i video per imparare ogni singolo passaggio. Manuela è nata a Milano da genitori Siciliani e nel 2006 si è trasferita in Australia, dove vive con il marito e due figlie. Con il suo blog (**manusmenu.com**) sta insegnando alle donne australiane a realizzare le migliori ricette della cucina nostrana.



Venite a trovarci su facebook.com/saleepepemagazine e segnalateci il vostro blog

TISANA DEPURATIVA BONOMELLI.

SENTIRSI DEPURATI È UN VERO PIACERE.

Bonomelli, grazie all'esperienza nel mondo delle erbe e nella cura del benessere, ha preparato tante miscele, ognuna con una specifica funzione benefica, e tutte piacevoli anche al gusto.
Bonomelli da oltre 100 anni per il tuo benessere.
Scopri l'intera gamma delle tisane Bonomelli su
www.tisanebonomelli.it





Un manager in cucina

È NOSTRO OSPITE ALBERTO ALESSI, PATRON DELL'OMONIMA AZIENDA, CON UNA SUA SORPRENDENTE RICETTA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Il bisnonno materno Luisin era chef a Montecarlo e cucinava per lo zar, la mamma, signora Germana Bialetti è una provetta cuoca. La passione per la cucina è quindi nel DNA di Alberto Alessi, che ne ha fatto la molla e la fonte di ispirazione della sua attività di imprenditore. Affascinato dal mondo dei cuochi, ha lavorato accanto a loro per coglierne le esigenze e le priorità per creare, sotto il marchio Alessi, recipienti e utensili dalle prestazioni innovative e dalle forme di elegante design, testandole personalmente per cucinare le sue strabilianti gustose ricette. Come questa, una variazione esplosiva del classico pollo alla cacciatora, cotto con verdure, vino dolce e tanto tanto peperoncino. Un piatto fusion un po' azzardato, ma - assicura Alberto - molto apprezzato dai suoi amici.



Pollo "bruciaculo"
pag. 60



SUCCESSO SENZA CONFINI

Alberto Alessi è Presidente di Alessi S.p.A. di Crusinallo (Vb) e responsabile per design, management, marketing strategico e comunicazione. Entrato in azienda dopo la laurea in legge si è occupato soprattutto della parte commerciale e dei nuovi prodotti, sviluppando nel tempo una fitta rete di collaborazioni con architetti e designer in tutto il mondo e portando la Alessi a diventare uno dei grandi nomi del **design internazionale**. Nel corso degli anni ha raccolto prestigiosi riconoscimenti: è membro dell'Honorary Committee del Design Museum di Londra e dell'Academic Board dell'U.I.A.H. di Helsinki, lo stesso organismo che gli ha conferito nel 1993 la Laurea Honoris Causa. Ha scritto, tra l'altro, "La Cintura di Orione" ed. da Longanesi, e "La Fabbrica dei Sogni", ed. Electa. Collabora a riviste e pubblicazioni internazionali e in particolari occasioni è visiting professor in alcune scuole di design.


1


2

POLLO “BRUCIACULO”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 pollo già pulito - 1 cipolla - 50 g di burro - 2 bottiglie di vino bianco dolce o passito - 2 carote - 400 g di polpa di pomodoro passata o tritata - 200 g di cipolline - 15-20 peperoncini piccanti - 2 peperoni - 1 porro - olio extravergine d’oliva - sale
Per accompagnare: 1 cavolfiore bianco

- **1** Dividete il pollo in 8 pezzi. Sbucciate la cipolla, affettatela, poi tritatela grossolanamente con un pesante coltello. Pulite e lavate le altre verdure; tagliate a fette spesse le carote e il porro e a pezzi i peperoni.
- **2** Versate in una larga casseruola un filo di olio e mettetela su fuoco basso.
- **3** Unite i pezzi di pollo e fateli rosolare da tutte le parti, girandoli con un cucchiaio di legno. Scolateli su un piatto.
- **4** Eliminate il grasso dalla casseruola, rimettetela sul fuoco, scioglietevi il burro, aggiungete la cipolla tritata e fatela soffriggere dolcemente.
- **5** Unite ancora i pezzi di pollo, fateli insaporire nel soffritto, salate, poi bagnate con un bicchiere di vino.
- **6** Fate evaporare in parte il vino a fuoco vivo, aggiungete i peperoncini e mescolate ancora.
- **7** Unite le carote, il porro, i peperoni e la polpa di pomodoro e amalgamate il tutto.
- **8** Dopo qualche minuto aggiungete anche le cipolline e continuate la cottura per almeno 4 ore, a fuoco basso e a recipiente semicoperto, bagnando, man mano che si asciuga, con altro vino.
- **9** Dividete il cavalfiore a cimette e cuocetelo a vapore nell’apposita pentola. Distribuite nei piatti il pollo con il suo sugo e accompagnatelo con il cavolfiore.

Troppo piccante? Ecco cosa dice Alberto Alessi: la quantità di peperoncini può sembrare esagerata (anche se nessuno vieta di diminuirne la dose), ma lo scopo di questo piatto è arrivare a un punto di “hot” al limite del mangiabile, soprattutto, come consiglia a tutti i fan della cucina speziata, se si utilizzano peperoni secchi messicani del tipo Galapenos. Comunque l’abbondante vino dolce, la lunga cottura e il contorno soft aiutano a smorzare il gusto “indiavolato” del piatto.


3


4


5









Nella pagina accanto: tagliere in legno di bambù, coltello trinciante in acciaio forgiato, cucchiaio in legno di ciliegio; sopra: set per cottura a vapore, piatti in porcellana "Ku", cucchiaio piatto "F. Point"in acciaio lucido. Tutto Alessi. Indirizzi a pagina 6



ECCELLENZA SUI FORNELLI

Per cucinare il pollo, Alberto Alessi ha scelto la casseruola a due manici della serie **"La Cintura di Orione",** la batteria di cucina più evoluta mai realizzata a livello industriale. Il progetto ha richiesto otto anni di ricerche ed è partito da un ampio studio di carattere storico sul tema delle cotture, coinvolgendo, accanto a Richard Sapper, il gotha della cucina degli anni ´80: gli chef francesi Alain Chapel, Pierre e Michel Troigros, Roger Vergé, Raymond Thiulier e Jean-André Charial, e gli italiani Alberto Gozzi, Gualtiero Marchesi e Angelo Paracucchi. Un team di grande prestigio che ha consentito di ottenere, oltre all'elegante design, anche eccellenti prestazioni gastronomiche. Determinante la scelta dei metalli impiegati: questa casseruola in particolare è in bilamina, composta di rame ad alto spessore, che garantisce una perfetta conduzione del calore lungo tutta la superficie del recipiente, accoppiata all'interno a una sottile lamina di acciaio inossidabile, che permette la massima igiene e facilità di pulizia.

Fantasia di taglieri

INDISPENSABILI PER CUCINARE, SONO UN COMPLEMENTO PRATICO E DECORATIVO ANCHE DA PORTARE IN TAVOLA

a cura di Cristiana Cassé, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA, styling di Patrizia Cantoni



Tradizionali ma non troppo

Di tutti gli attrezzi che non possono mancare in cucina, il tagliere è uno dei più antichi: l'abitudine di lavorare e di presentare il cibo su supporti di peltro o di legno risale infatti al Trecento, periodo in cui soprattutto la carne veniva servita per due commensali seduti vicini su un'unica mensa che serviva da piatto comune. Pur evolvendosi nelle forme e nei materiali, ancora oggi il tagliere mantiene la funzione di servizio, oltre a quella di supporto per il taglio,

> segue a pag. 64

● **1** In stile marinaresco, Moby Dick è in noce colorato (KnIndustrie, 98 €). ● **2** Insolito, di bambù, ha il bordo in silicone viola (Villa d'Este, 19 €). ● **3** Elegante, in wengè nero (Continental, 23x17 cm, 38 € e 30x22 cm, 65 €). ● **4** Divertente cinghiale in legno di faggio, disponibile in 3 dimensioni; da appendere oppure da riporre in un apposito sostegno da tavolo (Legnomania, piccolo 29 €, medio 39 €, grande 52 €, set completo con sostegno 130 €). **5** Creativo gufo in faggio decorato al laser (Wood'd, 30x16 e 37x21 cm, da 21 €). ● **6** Studiato per i formaggi, in ardesia, è venduto con 2 coltelli in acciao Inox (Brandani, 35 €). ● **7** Pinky salmon ha un lato in noce naturale e l'altro color salmone (KnIndustrie, 98 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 63*

aggiungendo anche una nota decorativa che arreda la tavola e la cucina. Vale in particolare per i modelli in legno che, spesso intagliati o dipinti, hanno la dignità di piccoli oggetti d'arte. La manutenzione è semplice ma dev'essere accurata: dopo l'uso vanno spazzolati con acqua e bicarbonato (mai con il detersivo) e lasciati asciugare bene. Una regola universale, indipendentemente dal materiale di fabbricazione, è poi quella di usare e riporre separatamente i taglieri destinati agli alimenti crudi o cotti per evitare contaminazioni.

La rivoluzione della plastica

Resistenti al calore, anti graffio e lavabili in lavastoviglie, i nuovi taglieri in resine e polietilene alimentare offrono una ricca scelta di dimensioni e colori e, oltre a essere versatili accessori di lavoro, si trasformano anche in eclettici vassoi per una tavola informale. Le tinte accese sono perfette per i formaggi, da disporre in senso orario dal più morbido al più stagionato o da comporre in taglieri tematici, ciascuno abbinato a un proprio coltello; i colori chiari si addicono invece ai salumi, da servire anche su taglieri individuali con qualche fettina di pane e due riccioli di burro.



• **1** In plastica viola con impugnatura (Koziol, 9,30 €, diponibile in vari colori). • **2** Venduto in set di 2 pezzi, è in resina rossa con retro antisdrucciolo (Zassenhaus, 8,16 €). • **3** Fa parte di un set di 3 pezzi in materiale flessibile verde mela (Tescoma, 39x29, 35x25, 21x15 cm, 9,90 €). • **4** Graziosi dettagli colorati su fondo bianco (Rosti, 19 €). • **5** Ha pratici piedini antiscivolo e 4 superfici colorate intercambiabili (WMF, 49,95 €). • **6** Portaspiedini verde Mordiveloce (Strapper, 8 €). • **7** In plexiglass giallo con pellicola adesiva sostituibile per maggior praticità e igiene (Strapper, 20,50 €). • **8** Ecoflex, realizzato con plastiche riciclate e scarti della lavorazione del mais (36,90 €). Indirizzi a pagina 6

Piatti forti con l'insalata

MORBIDI INVOLTI VEGETALI ACCOLGONO GOLOSI RIPIENI DI TERRA E DI MARE. E DIVENTANO SCRIGNI RICCHI DI GUSTO

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Federica Bianco di San Secondo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Indivia farcita, pag 72



Tessuti C&C, pannello in legno Kosa, piatto Enrica Negri. Nell'altra pagina, tessuti C&C, piatto Orissa. Indirizzi a pagina 6

FAGOTTINI DI RADICCHIO, PATATE E SALSICCIA

PER 4 PERSONE
4 patate medie – 350 g di salsiccia – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di rosmarino – 1 cespo di radicchio rosso – olio extravergine d'oliva – sale - pepe

● **1** Lessate le patate con la buccia, pelatele, trasferitele in una terrina e schiacciatele con una forchetta. Nel frattempo fate imbiondire lo spicchio di aglio con un filo d'olio e qualche ago di rosmarino tritato; aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata e rosolatela bene. Unitela alle patate schiacciate, mescolate, regolate di sale e pepate.
● **2** Staccate delicatamente le foglie di radicchio e tuffatele per pochi secondi in acqua bollente salata, acidificata con un cucchiaio di aceto; scolatele e trasferitele su carta assorbente da cucina e fatele asciugare.
● **3** Dividete il ripieno di patate e salsiccia in 4 porzioni, modellatelo in grosse polpette piatte e avvolgetelo nelle foglie di radicchio sbollentate.
● **4** Rosolate i fagottini in una padella antiaderente con un filo d'olio e qualche ciuffetto di rosmarino, rigirandoli delicatamente. Pepate a piacere e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **385 cal/porzione**

BERE GIUSTO

Il radicchio evoca un rosso veneto come il Merlot dei Colli Berici, la cui vitalità contrasta il grasso della salsiccia ed evita che la morbidezza della patata divenga stucchevole.



Tessuti C&C, piatto Enrica Negri, forchetta Zara Home. Nell'altra pagina, tessuti C&C, piatto Enrica Negri. Indirizzi a pagina 6

SFORMATINI DI VERZA E MORTADELLA

PER 4 PERSONE
1 piccola verza – 300 g di ricotta – 100 g di mortadella – 1 uovo – 1 cucchiaino di timo – 50 g di grana grattugiato – 1 scalogno – olio extravergine d'oliva – 20 g di burro – sale - pepe

● **1** Staccate le foglie della verza e scottatele in acqua bollente salata per pochi istanti: sgocciolatele, fatele asciugare, tenete da parte quelle esterne e tritate quelle più interne.
● **2** Tritate lo scalogno e soffriggetelo con un filo d'olio extravergione d'oliva e un pizzico di sale fino a quando comincia a imbiondire. Unite le foglie interne della verza tritate e lasciate cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti.
● **3** Lavorate la ricotta con l'uovo, la mortadella tritata, la verza stufata e 30 g di grana; regolate di sale e pepate. Imburrate 4 stampini monoporzione e foderateli con le foglie di verza intere tenute da parte; riempite con il composto di ricotta, completate con il grana rimasto e qualche fiocchetto di burro, quindi ripiegate un po' le foglie sulla superficie e spolverizzate con il timo. Infornate a 180° per 15-20 minuti in modalità ventilata.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **365 cal/porzione**

BERE GIUSTO
La carnosità della verza, la tenerezza del ripieno e la sapidità della mortadella danno vita a un gusto articolato sul quale è perfetta la vivida energia di un Pignoletto dei Colli Bolognesi.

Salame piccante di scarola e cicoria, pag. 72

Piatto e ciotola Enrica Negri, tessuto C&C. Indirizzi a pagina 6

Polpette di erbette e carne al cumino e uvetta,
pag 72

INDIVIA FARCITA

PER 4 PERSONE
4 cespi di indivia belga – 600 g di gamberi – 100 g di pancetta dolce a dadini – 4 fettine di pancetta – 1 cipolla – 1 mazzetto di salvia – 1 mazzetto di timo – olio extravergine d'oliva – 30 ml di brandy – sale - pepe

1 Scaldate un filo d'olio in una padella, rosolatevi i gamberi, quindi sgusciateli. Tenete da parte le code e schiacciate nel tegame le teste e i carapaci, sfumando con il brandy; raccogliete il liquido e filtratelo.
2 Nello stesso tegame, rosolate la cipolla tritata, unite la pancetta a dadini, rosolatela e unite le code di gambero; profumate con qualche fogliolina di timo e bagnate con il liquido filtrato in precedenza.
3 Sciacquate i cespi di indivia, tagliateli a metà per il lungo, scavate un po' il torsolo con uno scavino e farciteli con i gamberi e la pancetta a dadini; avvolgete ogni cespo con una fettina di pancetta e legate con un giro di rafia. Rosolate i cespi nel tegame con un filo d'olio e la salvia, salate moderatamente, pepate e cuocete a recipiente coperto per una decina di minuti circa.

FACILE
Preparazione 40 minuti **Cottura 25 minuti** **220 cal/porzione**

BERE GIUSTO
La carnosità della verza e la tenerezza del ripieno richiamano la vivida energia di un Pignoletto dei Colli Bolognesi.

SALAME PICCANTE DI SCAROLA E CICORIA

PER 4 PERSONE
1 cespo di scarola – 6 foglie di cicoria milanese – 4 fette di pane tipo pugliese – 1 gambo di sedano – 2 scalogni – 1 peperoncino – 120 g di emmentaler – 40 g di grana grattugiato - 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Private il pane della crosta, tritatelo nel mixer e tostatelo in una padella con poco olio e sale. Tritate gli scalogni con il peperoncino e soffriggeteli con un filo d'olio, il sedano a dadini e un pizzico di sale. Unite la scarola lavata, asciugata e tritata grossolanamente e fatela appassire per 5 minuti a fuoco vivo. Unite anche le briciole croccanti preparate e mescolate.
2 Sciacquate le foglie di cicoria, asciugatele e stendetele su un foglio di carta da forno, sovrapponendole un po'; distribuitevi la scarola con il pane, l'emmentaler e il grana grattugiati, poi arrotolatele aiutandovi con la carta da forno e legatele con qualche giro di rafia.
3 Rosolate il "salame" per qualche minuto nel tegame in cui avete cotto la scarola, poi trasferitelo nel forno preriscaldato a 180°, bagnate con il vino e cuocete per 20-25 minuti. Togliete dal forno, avvolgete il "salame" nella carta da forno e in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare 15 minuti prima di servire.

FACILE
Preparazione 30 minuti **Cottura 45 minuti** **315 cal/porzione**

BERE GIUSTO
La versatile Falanghina è un bianco perfetto per le verdure a foglia, specie se arricchite da ingredienti piccanti.

POLPETTE DI ERBETTE E CARNE AL CUMINO E UVETTA

PER 4 PERSONE
500 g di carne trita mista (vitello, maiale) – 80 g di mollica – 50 ml di latte – 2 cipolle – 80 g di uvetta – 1 cucchiaino di semi di cumino – 250 g di erbette – olio extravergine d'oliva – 1/2 bicchiere di vino bianco – sale - pepe

1 Tritate le cipolle e soffriggetele in un tegame con un filo d'olio e il cumino; aggiungete anche l'uvetta e fatela cuocere per qualche minuto. Sminuzzate la mollica e bagnatela con il latte; lasciate che si ammorbidisca un po', poi sfaldatela e incorporatela alla carne trita in una terrina. Unite anche 2/3 delle cipolle appassite, mescolate, salate e pepate.
2 Scottate per pochi istanti le erbette in acqua salata in ebollizione, scolatele, trasferitele su un telo e fatele asciugare.
3 Con l'impasto modellate delle polpette e avvolgetele nelle foglie di erbette. Fate insaporire le polpette per qualche minuto nel tegame con le cipolle rimaste, bagnate con il vino, salate e pepate, coprite e fate cuocere per altri 5 minuti.

FACILE
Preparazione 30 minuti **Cottura 25 minuti** **360 cal/porzione**

BERE GIUSTO
Un sanguigno Nero d'Avola è perfetto sul contrasto tra le speziatura del piatto e la rotondità dell'uvetta.

Cachi dolci e salati

MATURI, SODI E SUCCOSI, SONO L'INGREDIENTE DI DESSERT, CONFETTURE E, A SORPRESA, PORTATE ORIGINALI CON TOCCHI SAPIDI E PICCANTI

a cura di Francesca Romana Mezzadri,
ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

FLAN AUTUNNALE AL CARAMELLO

PER 6 PERSONE
1 lattina di latte condensato (397 g) - 2 cachi maturi - 5 uova - 60 g di zucchero

● **1** Versate lo zucchero in una pentola di acciaio dal fondo spesso, copritelo a filo con poca acqua e mettetelo sul fuoco dolce. Cuocetelo, senza mescolare fino a che avrà raggiunto un colore ambrato. Versate il caramello sul fondo di uno stampo da 7,5 dl di capacità e ruotate per velare il fondo.
● **2** Accendete il forno a 180°. Sbucciate i cachi e frullate la polpa. Sbattete le uova in una ciotola con il latte condensato e unite la polpa frullata. Versate il composto nello stampo e cuocetelo in forno a bagnomaria per 50 minuti circa. Togliete lo stampo dal forno, sformate il flan su un piatto e servitelo tiepido o freddo, se vi piace guarnito con fettine di cachi.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 60 minuti ● 310 cal/porzione





CROSTATA RUSTICA AI PISTACCHI

PER 8 PERSONE
125 g di burro - 75 g di zucchero a velo - 1 tuorlo - 170 g di farina - 30 g di cacao amaro - 1 vasetto di confettura di cachi (preparato come indicato qui accanto) - 25 g di pistacchi di Bronte - sale

● **1** Setacciate la farina con il cacao in una ciotola, mescolateli con lo zucchero a velo e fate la fontana. Mettete al centro il tuorlo, un pizzico di sale e il burro a pezzetti. Lavorate velocemente l'impasto fino a renderlo omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per circa 1 ora.
● **2** Accendete il forno a 180°. Togliete la frolla dal frigo, stendetela con il mattarello a uno spessore di circa 3 mm e rivestite uno stampo da crostata con fondo estraibile da 22-24 cm di diametro unto con un po' d'olio. Ritagliate la pasta in eccesso, riformate una palla e rimettetela in frigorifero.
● **3** Bucherellate il fondo della crostata con i rebbi di una forchetta e spalmatevi sopra uno strato spesso di confettura. Stendete nuovamente la pasta rimasta e ritagliatela a strisce, se vi piace irregolari, con una rotella dentellata. Disponete le strisce sulla crostata formando un reticolato e cuocete in forno per 30-35 minuti.
● **4** Nel frattempo scottate i pistacchi in acqua bollente per 1 minuto, poi scolateli, passateli in una ciotola con 2 dita di acqua fredda e sbucciateli. Asciugateli bene e tritateli grossolanamente. Sfornate la crostata, cospargetela ancora calda con i pistacchi, lasciatela raffreddare completamente, sformatela e servitela.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 305 cal/porzione



CARPACCIO DI CACHI CON GORGONZOLA PICCANTE, RUCOLA E NOCCIOLE

PER 4 PERSONE
1 grosso cachi, preferibilmente di varietà Persimmon, maturo ma sodo - 250 g di gorgonzola piccante - 30 g di nocciole sgusciate - 200 g di rucola - 2 cucchiai di aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite la rucola, spuntatela, lavatela e sgocciolatela accuratamente. Sbucciate il cachi e tagliatelo a fette molto sottili con un coltello a lama seghettata. Tritate grossolanamente le nocciole. Mescolate l'aceto balsamico con 6 cucchiai di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
● **2** Disponete il carpaccio di cachi in un piatto. Unite la rucola e il gorgonzola a pezzetti, condite con la vinaigrette, spolverizzate con le nocciole e servite.

FACILISSIMA ● Preparazione 10 minuti ● Cottura nessuna ● 425 cal/porzione

CONFETTURA ALLE SPEZIE

PER 4 BARATTOLI DA 5 DL
7-8 cachi maturi - 1 busta di gelificante per confetture 2:1 - 500 g di zucchero di canna - 1 cucchiaino di semi di cardamomo - 1 pezzetto di cannella - 1 chiodo di garofano - 1 grosso limone

● **1** Lavate e asciugate i vasetti e i coperchi, poi sterilizzateli in forno a 100° per 10-15 minuti. Spegnete e lasciateli raffreddare nel forno.
● **2** Lavate i cachi e passateli al passaverdura raccogliendo la polpa in una ciotola: dovrete ottenerne circa 1 kg.
● **3** In una pentola di acciaio dal fondo spesso mescolate lo zucchero e il gelificante 2:1 (un tipo di gelificante che permette di usare una quantità di zucchero pari a metà del peso della frutta). Unite la polpa di cachi e le spezie, portate a bollore e cuocete per 3 minuti mescolando, togliete dal fuoco e mescolate per 1 minuto per eliminare l'eventuale schiuma. Unite il succo del limone, portate di nuovo a bollore e cuocete per 1 minuto.
● **4** Togliete dal fuoco e versate nei vasetti, facendo attenzione a non sporcare i bordi. Chiudete con i coperchi e capovolgete i vasetti per 10 minuti. Rigirateli e fateli raffreddare. Fate riposare almeno 24 ore.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 625 cal/vasetto

TAGLI ESCORIAZIONI ABRASIONI SCOTTATURE









C'è ferita e ferita.
C'è sempre
ialuset®

Una Linea completa di cicatrizzanti con Acido Ialuronico, specifica per ogni tipo di ferite, infette e non infette.

Ialuset Crema, Crema Spray e Garze grazie alle proprietà riparatrici, riepitelizzanti e idratanti dell'Acido Ialuronico, aiutano ad **accelerare i processi di cicatrizzazione delle ferite non infette** riducendo il rischio di cicatrici.



Ialuset Plus Crema e Garze uniscono all'Acido Ialuronico un componente ad attività antibatterica, la Sulfadiazina Argentica, svolgendo allo stesso tempo un'**azione cicatrizzante e disinfettante indicata quando le ferite sono infette**





Bouty, an IBSA Company

Ialuset e Ialuset Plus sono dispositivi medici CE 0344. Leggere attentamente le avvertenze o le istruzioni per l'uso.
Autorizzazione del 25/07/2012.



GRATIN CON MANDORLE E AMARETTI

PER 8 PERSONE
4 cachi, preferibilmente di varietà Persimmon, maturi ma sodi - 100 g di amaretti - 40 g di granella di mandorle - 1 bicchierino di liquore dolce (tipo Cointreau) o di vino bianco dolce (tipo Moscato o Zibibbo) - 30 g di burro - 1 cucchiaio di zucchero - panna montata per accompagnare

● **1** Lavate e asciugate i cachi, tagliateli a metà senza eliminare il picciolo e con uno scavino rotondo prelevate una pallina di polpa dalla parte centrale. Frullate la polpa ottenuta e mescolatela con la granella di mandorle e gli amaretti sbriciolati.
● **2** Scaldate il grill del forno a 180°. Fate fondere il burro in un pentolino senza farlo scurire. Appoggiate i cachi con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellateli con un po' di liquore o vino e poi con un velo di burro. Spolverizzateli con lo zucchero e infornateli finché risulteranno dorati. Togliete i cachi dal forno, spegnete il grill e portate il forno a 180°.
● **3** Suddividete il composto di mandorle e amaretti nei cachi riempiendo le cavità. Versate sul fondo della teglia il burro e il vino rimasti e rimettete la teglia nel forno caldo per altri 10-12 minuti. Sfornate i cachi e serviteli tiepidi accompagnati con la panna montata.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 365 cal/porzione

FRITTELLE CON SALSA VANIGLIA

PER 4 PERSONE
4 cachi vaniglia sodi - 4,5 dl di latte - 2 uova - 4 tuorli - 150 g di zucchero semolato - 1/2 baccello di vaniglia - 160 g di farina - olio di semi di arachidi - zucchero a velo - sale

● **1** Sgusciate le uova, separate gli albumi e i tuorli, mescolate questi ultimi con 2 dl di latte e la farina e mettete in frigo per 30 minuti.
● **2** Scaldate il latte rimasto con il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo, poi eliminatelo. In una pentola di acciaio dal fondo spesso sbattete con una frusta i 4 tuorli con lo zucchero semolato poi unite a filo il latte caldo e portate sul fuoco moderato. Senza smettere di mescolare cuocete la salsa finché si addenserà leggermente velando il cucchiaio, evitando di farla bollire. Spegnete e tenetela da parte.
● **3** Sbucciate i cachi e tagliateli a fette spesse 1 cm. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli alla pastella tolta dal frigo. Scaldate abbondante olio in una pentola a bordi alti, immergete le fette nella pastella, sgocciolatele per eliminare l'eccesso e friggetele, poche per volta. Scolatele su carta da cucina. Mettetele in un piatto da portata, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele, ancora calde, con la salsa vaniglia.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 550 cal/porzione



INSALATA CON INDIVIA E SALMONE AFFUMICATO

PER 4 PERSONE
3 cespi di indivia belga - 2 piccoli cachi vaniglia maturi ma sodi - 350 g di salmone affumicato a fettine - 2 cipollotti molto sottili - 3 lime - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Lavate l'indivia, asciugatela, sfogliatela eliminando il torsolo e dividete a metà le foglie più grandi. Pulite e affettate finemente i cipollotti. Lavate i cachi, sbucciateli e tagliateli a spicchi. Lavate bene i lime. Ricavate da uno 8 fettine, da un altro la scorza e poi spremetelo con quello rimasto. Preparate una citronnette con il succo, la scorza, 8 cucchiai di olio, sale, pepe e qualche rondella di cipollotto.
● **2** Suddividete il salmone in 4 piatti, distribuitevi sopra l'indivia e i cachi a spicchi, cospargete con i cipollotti e guarnite con le fettine di lime. Condite con la citronnette e servite profumando con un'altra macinata di pepe nero.

FACILISSIMA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura nessuna ● 325 cal/porzione

Su TV2000 il nuovo programma che mette in tavola la tradizione

QUEL CHE PASSA IL CONVENTO

La cucina come una volta, facile, gustosa e genuina



Don Domenico dell'Abbazia di Casamari e Virginia Conti in un programma che parla di cucina come nessun altro. Le ricette del passato, gli antichi segreti, le storie e le curiosità della grande tradizione monastica. Seguilo alle ore 11 all'interno di "Nel cuore dei giorni".

dal lunedì al venerdì ORE 11



Più di quello che vedi

Digitale terrestre canale 28
Sky canale 142
Streaming video www.tv2000.it



Concentrato di pomodoro

NE BASTA POCO PER ACCENDERE IL SAPORE E IL COLORE DI QUALSIASI PIATTO. UN VERO CAPOLAVORO DI SAPIENZA CULINARIA NATO NELL'ITALIA DEL SUD

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, in cucina Livia Sala, foto di Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Tegame Staub, tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del lino. Nell'altra pagina, piano di marmo Neutra Arnaboldi. Indirizzi a pagina 6



Patate in umido con uova, pag. 84

Fino a qualche decennio fa, quando veniva la stagione dei pomodori, in ogni famiglia c'era un daffare speciale. Rossi, turgidi, lucenti e tanti, una vera grazia di Dio… Non ci si poteva accontentare di mangiarli freschi, bisognava conservarli per l'inverno. Si faceva la passata, si mettevano a seccare, ma soprattutto ci si dedicava al rito di far concentrare al sole umori e sapori delle polpe mature. Dopo una scottatura sul fuoco a legna, i pomodori spaccati a metà si passavano al setaccio per togliere semi e pellicine, quindi la polpa vellutata si metteva a strati leggeri su piatti di ceramica o spianatoie di legno che venivano esposti su terrazzi e balconi nelle ore più calde. Le donne rimestavano spesso la polpa perché l'acqua evaporasse in modo omogeneo. Al tramonto tutto era riposto in casa e quell'andirivieni si ripeteva per giorni e giorni. Via via la polpa si rassodava, si scuriva e occupava contenitori sempre più ridotti, concentrando sostanza e umori. "U' strattu", così era chiamato in Sicilia l'estratto, veniva poi modellato a palla, oliato, profumato con alloro e basilico e posto in vasi di vetro, pronto per mille ragù e infinite ricette. A Napoli e in Campania la "conserva" si faceva in modo quasi identico.

> segue a pag. 85

PATATE IN UMIDO CON UOVA

PER 4 PERSONE
600 g di patate piccole - 1 tubetto di triplo concentrato di pomodoro da 185 g - 1 piccolo porro - 2,5 dl di brodo vegetale - 4 uova- 2 rametti di timo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pelate le patate, lavatele, tagliatele in 6 spicchi e trasferitele in una casseruola con acqua fredda. Cuocetele per 5 minuti dall'inizio dell'ebollizione e scolatele.
● **2** Nel frattempo pulite il porro e tagliatelo a rondelle. Stufatelo dolcemente in una casseruola con 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, unite le patate e il concentrato sciolto nel brodo, salate, unite la metà delle foglioline di timo tritate e proseguite la cottura a pentola parzialmente coperta per 15 minuti.
● **3** Suddividete le patate e il sugo in quattro tegamini piccoli. Formate al centro di ognuno una fossetta tra le patate, rompetevi dentro un uovo ciascuna, salate e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti fino a che l'albume è cotto. Cospargete con le foglioline di timo rimaste e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 275 cal/porzione

BRUSCHETTA ESPRESSA PICCANTINA

PER 4 PERSONE
4 fette di pane casereccе - 4 cucchiai di concentrato di pomodoro - 1 spicchio d'aglio - 1 peperoncino piccante fresco - 1 rametto di origano secco - 1 dozzina di olive Kalamata - 30 g di Grana Padano - olio extravergine d'oliva- sale

● **1** Pulite il peperoncino, eliminate il picciolo, la punta, i semi interni e tagliatelo a tocchetti. Sbucciate lo spicchio d'aglio, schiacciatelo e fatelo soffriggere in una casseruola con 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva fino a quando risulta ben dorato.
● **2** Eliminate l'aglio, unite il peperoncino, il concentrato di pomodoro diluito con 1 mestolo di acqua calda, 1 presa di sale, 1 pizzico di origano sbriciolato e cuocete il sughetto per 5 minuti.
● **3** Snocciolate le olive e tagliatele a filetti. Tostate le fette di pane su entrambi i lati, conditele con il sugo di pomodoro e cospargetele con i filetti di oliva e il grana a lamelle.

FACILISSIMA
● Preparazione 10 minuti ● Cottura 6-7 minuti ● 200 cal/porzione



Bruschetta espressa piccantina

SPIEDINI DI POLLO CON SALSA AGRODOLCE

PER 4 PERSONE
500 g di petto di pollo - 4 cucchiai di doppio concentrato di pomodoro - 1 cucchiaino di zucchero di canna - 1 limone - 1 cipolla rossa - 100 g di maionese - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Eliminate la forcella e la parte cartilaginea dal petto di pollo, staccate i filetti e tagliate la carne a striscioline sottili; riunitele in una ciotola con il concentrato di pomodoro, 2 cucchiai d'olio, lo zucchero, la cipolla sbucciata e tagliata a spicchietti, 1 presa di sale, il succo del limone e lasciatele marinare al fresco per circa 1 ora.
● **2** Scolate le striscioline di pollo, eliminate la cipolla e infilate la carne sugli stecchi in modo da creare dei nastri ondulati.
● **3** Scaldate 1 cucchiaio d'olio in una padella antiaderente, unite gli spiedini e cuoceteli per 5-6 minuti, rigirandoli su tutti i lati. Regolate di sale e serviteli con la maionese mescolata con lo spicchio d'aglio sbucciato, privato dell'anima centrale e grattugiato.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti + il tempo per la marinatura ● Cottura 5-6 minuti ● 325 cal/porzione

> *segue da pag. 83*

Il pomodoro, che veniva dalle Americhe, aveva fama di frutto velenoso, figuriamoci. Ma quando finalmente entrò in cucina, il Sud lo adottò con una passione speciale e subito cercò di conservarlo. Le tecniche artigianali e familiari, come quella appena ricordata, sono tuttora validissime, ma il grande salto risale all'Ottocento, quando l'industria mise in scatola il pomodoro e lo portò ovunque, anche di là degli oceani.

La parola concentrato indica il prodotto industriale, che oggi si trova in barattoli e in tubo. Esistono anche il doppio e il triplo concentrato. Cento grammi di prodotto corrispondono a 300 grammi di polpa fresca in quello semplice, a 500 grammi in quello doppio, a 600 grammi nel triplo. Grazie al suo rosso scuro, all'aroma penetrante e al sapore deciso, ne basta poco, anche la punta di un cucchiaio, per rinvigorire un sugo di pomodoro un po' smorto, vivacizzare ragù, verdure, umidi di carne e di pesce. Non fatelo mancare ai brasati, mettetene un pochino nei minestroni, nelle zuppe, nei legumi e barate nei piatti "in bianco" aggiungendone sempre una nocciolina. Si può usare per colorare la pasta fresca mentre la impastate, per diluire la maionese e fare una salsa rosa. Usatelo al posto della passata, se ve ne serve poca, così non aprite la confezione. Ricco di polifenoli e di licopene farà bene anche ai bambini.



Spiedini di pollo con salsa agrodolce

Piatti Isi Milano, tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del lino. Nell'altra pagina, piatto e bicchiere Isi Milano, tovaglia e tovagliolo La Frabbrica del lino. Indirizzi a pagina 6

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

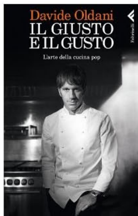
Sofisticata ed elegante, la nuova collana proposta da Bibliotheca Culinaria, 'Elle a table', combina sfiziose ricette di cucina con un certo savoir-vivre. Le ricette, infatti, sono ghiotte e facili da realizzare, e si distinguono per un tocco di originalità che traspare dall'accostamento degli ingredienti, dai modi di preparazione e dallo stile di presentazione dei piatti. Inaugura la collana un tema importante. Classici, golosi o insoliti; di pollo, manzo, vitello, maiale o agnello, i grandi arrosti porteranno la magia su ogni tavola.

ARROSTI - CARNE, POLLAME, RIPIENI E CONTORNI, Bibliotheca Culinaria Edizioni, a 18,50 €



"...un bell'arrosto dorato e croccante... riuscirà a soddisfare anche gli ospiti più incontentabili. (E poi) i vegetali adorano qualsiasi ripieno. E anche noi."

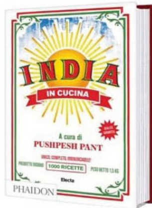
dall'introduzione del volume



IL GIUSTO E IL GUSTO

di Davide Oldani, Feltrinelli Editore, a 11,50 €

Ovvero 'L'arte della cucina pop', intesa come popolare. Discepolo di grandi come Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Davide Oldani non disdegna di condividere esperienza come pure principi di buon senso, sapere al pari di attitudine imprenditoriale. Senza però farli cadere dall'alto, ma raccontando di uno chef che non solo sta in cucina ma la pulisce quando è il caso, che sta dove si inventano i piatti (fatti con ingredienti non inutilmente costosi) ma che non dimentica mai di essere un - buon - padrone di casa.



INDIA IN CUCINA

a cura di Pushpesh Pant, Electa - Phaidon Ed., a 49,90 €

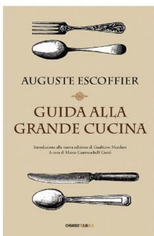
Selezionate da Pushpesh Pant, autorevole esperto di cucina indiana, le 1000 e più ricette di questo volume provengono da ogni regione del Paese. Arricchiscono il volume una selezione di piatti dagli chef indiani più famosi e 200 illustrazioni a colori appositamente realizzate. Rigorosamente originali, ma aggiornate agli usi e agli ingredienti della cucina moderna, le ricette sono divise in ben 11 capitoli tematici.



TRATTORIE PIZZERIE

di Davide Paolini, Il Sole 24 ore, a 7,90 €

Le guide del Gastronauta, viaggio nel gusto italiano. Le materie prime migliori; originalità e accoglienza piacevole; ottimo rapporto qualità prezzo: a queste esigenze ben rispondono le piccole guide di Davide Paolini, giornalista, conduttore radiofonico e blogger gastronomico, in edicola ogni sabato con il quotidiano. Tutte le info su www.ilsole24ore.com/gastronauta



GUIDA ALLA GRANDE CUCINA

di Auguste Escoffier, Orme Ed. 50 €

Noto come "il re degli chef" e "lo chef dei re", Auguste Escoffier è stato il più celebre dei cuochi francesi, colui che ha codificato la cucina transalpina e ha fatto della Francia il paese di riferimento della gastronomia mondiale. Presentata da Gualtiero Marchesi, ecco la nuova edizione della guida di Escoffier, il suo 'promemoria' con 5000 e più ricette che costituiscono oggi la base dell'arte culinaria.

Il bonet

STORIA, RICETTA E PICCOLI SEGRETI DI QUESTO TRADIZIONALE BUDINO, VANTO DELLA CUCINA PIEMONTESE

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



I piemontesi lo pronunciano bunet, termine che in dialetto sta a indicare un tipo di copricapo dalla forma simile a questo particolare budino, che in origine veniva cotto in uno stampo di rame chiamato appunto "bonet ed cuisin, ossia berretto da cuoco". Questo almeno è quanto riportato nel vocabolario di piemontese-italiano di Vittorio Sant'Albino, edito nel 1859. Ma c'è chi ritiene più veritiera una seconda ipotesi, sicuramente molto curiosa, secondo la quale il dolce è stato chiamato così perché veniva servito a fine pasto: come si indossa per ultimo il cappello prima di uscire, così si gusta il bonet "a cappello" di tutta la cena. Qualunque sia il significato del suo nome questo rimane una delle specialità piemontesi più tipiche e vanta origini molto antiche, come rivelano alcuni documenti del XIII secolo: si racconta infatti di dolci al cucchiaio molto simili serviti in occasione di opu-

> *segue a pag. 90*









PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
1/2 litro di latte - 4 uova - 120 g di zucchero - 40 g di cacao in polvere - 1 bicchierino di liquore all'amaretto - 1 bicchierino di caffè ristretto - 50 g di amaretti
Per il caramello e per decorare: 200 g di zucchero - qualche amaretto

• **1** Raccogliete in una casseruolina a fondo spesso, preferibilmente di rame rivestito di acciaio, lo zucchero per il caramello, unite 4-5 cucchiai di acqua, mettete sul fuoco, fatelo sciogliere e cuocete fino a ottenere un caramello bruno. • **2** Versatelo in uno stampo da budino a pareti lisce del diametro di 16-18 cm e della capacità di circa 1,2 litri, rigirando il recipiente in modo da farlo scorrere sulle pareti e sul fondo.
• **3** Sgusciate le uova raccogliendole in una ciotola, aggiungete lo zucchero e montate con una frusta a mano fino a ottenere una crema chiara. • **4** Raccogliete gli amaretti nel bicchierone del mixer, frullate fino a ridurli in briciole fini, aggiungete il cacao e mescolate bene con un cucchiaio. • **5** Unite il mix di amaretti e cacao al composto di uova e zucchero, poco alla volta, mescolando con la frusta; completate con il caffè e il liquore e amalgamate ancora fino a ottenere una crema perfettamente omogenea.
• **6** Scaldate il latte senza farlo bollire, toglietelo dal fuoco, versatelo in una brocchetta e lasciatelo intiepidire, quindi aggiungetelo, a filo e sempre mescolando, alla crema preparata. Versate il tutto nello stampo.
• **7** Versate in una teglia acqua calda arrivando a circa un terzo di altezza, immergetevi lo stampo, mettete in forno già caldo a 180° e cuocete il bonet per 45-50 minuti: sarà pronto quando la superficie risulterà compatta.
• **8** Sfornatelo, passate tra il budino e le pareti dello stampo un coltellino e sformate il dolce su un piatto un po' fondo in modo da raccogliere bene anche il caramello sciolto; decorate con amaretti interi e servite.









I SUGGERIMENTI DI SALE & PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono nel menu questo tipico dolce piemontese.

RISTORANTE LA BARACCA
Settimo Vittone (To), frazione Cornaley, tel. 0125 658109.
Sulle tavole di questo grazioso locale montanaro, piatti tipici che si tramandano da generazioni, preparati con ingredienti scelti personalmente dal titolare. Tra crostate e torte alla frutta spicca un bonet di antica tradizione.

RISTORANTE CONSORZIO
Via Monte di Pietà, Torino, tel. 011 2767661.
Cucina di grande qualità supportata da ingredienti "presidi slow food", e finale in bellezza con dolci tipici, dalla panna cotta al bonet.

OSTERIA LE RAMIN-E
Via Isonzo 64, Torino, tel. 011 3804067.
Dalla pasta al dolce, qui si serve solo cibo prodotto in casa. Dessert tipici, ma anche di ricerca: oltre al bonet, tortino di antiche mele piemontesi e torta di pane con zabaione al miele.

RISTORANTE CAVALLO ROSSO
Via Orsi 15, Villanova Mondovì (Cn), tel. 0174 597611.
Nel menu, piatti tipici preparati con piglio giovane; anche il classico bonet arriva in tavola con un pizzico di innovazione.

RISTORANTE UNIVERSO
via Bergamaschino, 19, Vignale Monferrato (Al), tel. 0142 933052.
Un locale storico con bella vista sulle colline del Monferrato; cucina di territorio preparata con prodotti artigianali e un bonet della migliore tradizione.

> segue da pag 88

lenti banchetti. Monferrato e Langhe si contendono la paternità del bonet, ma mentre nel primo si prepara di solito la formula più tradizionale, quella più antica, a base di uova, latte, zucchero e amaretti, nelle Langhe viene aggiunto anche il cioccolato, ingrediente che è andato ad arricchire la ricetta originaria soltanto dopo la scoperta dell'America, quando è stato introdotto in Europa il cacao.

Tradizione e fantasia

Anche questo dolce può subire piccole varianti. C'è chi rafforza il gusto del cioccolato aggiungendo insieme al cacao anche qualche gianduiotto sciolto a bagnomaria, chi profuma il latte con una stecca di vaniglia o una grattata di scorza di limone, chi aggiunge una manciata di nocciole tritate, chi utilizza oltre agli amaretti anche alcuni biscotti savoiardi sbriciolati. E anche se la forma originaria del bonet è a tronco di cono, conferita appunto dal caratteristico recipiente di cottura di cui abbiamo accennato sopra, oggi molti usano lo stampo rettangolare, che rende più agevole la porzionatura, o stampini da budino singoli, per un servizio più elegante. In ogni caso il materiale più indicato è l'alluminio: ottimo conduttore di calore, consente una cottura uniforme anche al centro. Un tempo il bonet si cuoceva nel forno a legna dopo aver fatto il pane e si lasciava lì fino a quando il forno non era completamente freddo, oggi si cuoce a bagnomaria per un tempo abbastanza lungo che può variare leggermente secondo la dimensione dello stampo. Per controllare se la consistenza è al punto giusto è sempre valido il test dello stecchino: se esce pulito il bonet è pronto e si lascia raffreddare completamente nel forno spento, ancora immerso nella sua acqua, prima di passarlo in frigorifero per qualche ora o più: gli intenditori sostengono che il giorno dopo è ancora più buono.



PAROLA D'ESPERTA
"Nelle Langhe non c'è ristorante, stellato o non, piccola trattoria o wine bar di tendenza che non contempli nel menu questo tipico dolce al cucchiaio, anche se i miei ospiti giurano che il bonet che preparo io ha una marcia in più". Chi parla è Giuseppina Nervo dell'Agriturismo Cascina Barin, un'oasi di pace immersa tra vigneti e noccioleti, in località Toetto, 21 Roddi (Cn), tel. 0173/615159.
Questo successo nasconde un segreto? Cerco di simulare l'antico sistema di cottura che richiedeva forno a bassa temperatura e tempi molto lunghi, anche più di due ore, così la crema cuoce molto lentamente e non si formano buchi con "effetto soufflé" che lo renderebbero spugnoso. Inoltre, cuocendo lentamente, il cacao tende a scendere verso il basso, e crea al taglio un bell'effetto cromatico.
E se si volesse dare un tocco particolare al dolce? A volte aggiungo nocciole tostate, quelle raccolte dalle mie piante.



BERE GIUSTO

La bellezza del bonet è nella sua consistenza tenera e cremosa, bilanciata da una dolcezza mai sopra le righe, condizione che apre la strada al Moscato d'Asti in un accostamento territoriale che è allo stesso tempo di assonanza e lieve contrasto: la versione dei fratelli Bera si segnala per l'armonia tra l'amabilità e il perlage che fondono mirabilmente il retrogusto mandorlato degli amaretti.

L'olio è nel dessert

SOFFICI BIGNÉ AL CIOCCOLATO, ROTOLI SPEZIATI, CAKE ALLA FRUTTA E TARTELLETTE FARCITE CONQUISTANO IL PALATO CON UN INSOLITO EFFETTO LEGGEREZZA. GHIOTTO E IRRESISTIBILE

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Barbara Mantovani e Silvia Valassina



In tutto il servizio pareti dipinte con colori Farrow&Ball. In queste pagine piattini decorati in vendita da Nella Longari, piattini lisci Shop Saman. Indirizzi a pagina 6

CROSTATINE CON CREMA DI PISTACCHI ALL'ARANCIA

PER 6 PERSONE

320 g di farina - 1 uovo - 1 tuorlo - 100 g di zucchero - 100 g di olio extravergine d'oliva - sale
Per la crema: 100 g di pistacchi sgusciati - 2 uova - 40 g di olio di semi di arachide - 50 g di zucchero - 2 arance non trattate - zucchero a velo

● **1** Accendete il forno a 180°. Frullate nel mixer 300 g di farina con un pizzico di sale, l'olio d'oliva, lo zucchero, l'uovo e il tuorlo, fino a ottenere una palla di pasta omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti.
● **2** Nel frattempo preparate la crema per farcire. Tritate finemente i pistacchi tenendone da parte qualcuno per il decoro. Unite l'olio di arachide, un cucchiaino colmo di scorza d'arancia grattugiata, le uova e lo zucchero e frullate per qualche secondo.
● **3** Stendete la pasta frolla sul piano di lavoro leggermente infarinato con la farina rimasta, ricavate 12 dischetti di 12 cm di diametro e rivestite 12 stampini antiaderenti da tartelletta di 9 cm. Bucherellate il fondo, eliminate la pasta eccedente e riempiteli con la crema di pistacchi preparata.
● **4** Cuocete le tartellette nella parte bassa del forno caldo per circa 25 minuti. Nel frattempo pelate al vivo le arance. Lasciate raffreddare le tartellette, spolverizzatele di zucchero a velo e decoratele con qualche fettina delle arance preparate e i pistacchi rimasti tagliati a lamelle.

MEDIA
- **Preparazione 20 minuti + riposo**
- **Cottura 25 minuti**
- **635 cal/porzione**



Chi l'ha detto che il burro nei dolci è insostituibile? Anche l'olio è un grasso che può entrare di diritto in pasticceria, come dimostrano alcune ricette rustiche della nostra tradizione regionale, dal castagnaccio alle ciambelline al vino laziali alle semplici torte lievitate che si trovano in varie parti della Penisola. Ma l'abbinamento dell'olio con i dessert è ormai uscito dai confini della cucina "povera" per entrare nelle ricette di tutti i giorni e anche in quelle di alcuni pasticcieri famosi. Primo fra tutti Luca Montersino, che con il progetto "Golosi di salute"(pasticcerie in Italia e all'estero, una linea di prodotti, corsi e trasmissioni), ha fatto dei dolci sani il suo cavallo di battaglia (www.golosidisalute.com). Perché la scelta di sostituire in alcune sue ricette il burro con l'olio, solo extravergine d'oliva perché è il più ricco di grassi benefici, propone un'alternativa più salutare e digeribile, ma altrettanto buona. Le tipologie di olio da preferire, suggerisce l'esperto, sono quelle più delicate, perché l'extravergine ha un sapore deciso che non tutti gradiscono nelle preparazioni dolci. Scegliendo i più leggeri tra i liguri e quelli del Garda, i dessert risulteranno squisiti. In particolare nei lievitati l'impasto sarà più soffice e leggero mentre le frolle avranno una particolare friabilità: l'olio, infatti, è meno plastico del burro e dopo la cottura torte e biscotti si "sgretolano" leggermente. Molto intrigante anche il matrimonio con il cacao, in praline, cioccolatini e cake dal gusto avvolgente. In quanto alle dosi, il pasticciere consiglia di sostituire 100 g di burro con 83 g di olio perché i due ingredienti non hanno la stessa percentuale di grassi (il primo ne ha l'83% contro il 99,9% del secondo). Per facilitare la preparazione dell'impasto, si può emulsionare prima l'olio con le uova, creando un composto cremoso, una sorta di "maionese" da unire poi agli altri ingredienti. *M. C.*

con la collaborazione di Luca Montersino, maître patissier ad Alba (CN)

ROTOLO ALLE NOCI CON ZENZERO CANDITO

PER 6 PERSONE
100 g di farina - 100 g di gherigli di noce - 100 g di zucchero semolato - 30 g di olio extravergine d'oliva - 4 uova - 2 dl di panna fresca - 10 g di zenzero candito - 80 g di zucchero a velo - sale

● **1** Accendete il forno a 200°. Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero semolato e 5 cucchiai di acqua fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite la farina setacciata, i gherigli di noce tritati finemente e l'olio e amalgamate gli ingredienti.
● **2** Montate gli albumi con un pizzico di sale, mescolateli al composto precedente con movimenti dal basso verso l'alto e versate l'impasto in una teglia rettangolare di 22 x 26 cm, rivestita con carta da forno; livellatelo e cuocete la base nel forno caldo per 7-8 minuti.
● **3** Cospargete un foglio di carta da forno con 40 g di zucchero a velo. Togliete la teglia dal forno e rovesciate la base cotta sul foglio di carta. Arrotolatela partendo dal lato corto e lasciatela riposare per 5-6 minuti.
● **4** Montate la panna con lo zucchero a velo rimasto, mescolatela con i 2/3 dello zenzero candito finemente tritato e spalmatela sulla pasta srotolata. Arrotolatela nuovamente e conservatela in fresco fino al momento di servire. Decorate a piacere il rotolo con lo zenzero rimasto tagliato a fettine e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 10 minuti**
● **465 cal/porzione**

Piatto ovale in vendita da Galleria Luisa delle Piane. Indirizzi a pagina 6


1


2


3


4

PROFITEROLES CON COMPOSTA DI ALBICOCCHE SECCHE

PER 8 PERSONE
250 g di farina - 6 uova - 1 cucchiaio di zucchero - 150 g di olio extravergine d'oliva - sale
Per farcire e decorare: 200 g di cioccolato fondente - 200 g di albicocche secche - 2 arance

● **1** Accendete il forno a 200°. Versate 1/2 litro d'acqua in una casseruola, unite l'olio, lo zucchero e un pizzico di sale e portate a ebollizione. Togliete la casseruola dal fuoco, unite la farina in una sola volta e mescolate. ● **2** Cuocete l'impasto per 2-3 minuti su fiamma bassa fino a che si stacca dalle pareti e lasciatelo raffreddare. ● **3** Unite un uovo e mescolate. Aggiungete quello successivo, mescolate fino a che viene assorbito e proseguite finché avrete unito 5 uova. ● **4** Disponete in una brocca una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia di 1 cm, trasferitevi l'impasto preparato e chiudete la tasca. ● **5** Fate scendere tanti mucchietti d'impasto della grandezza di una ciliegia su una o più teglie rivestite con carta da forno. Spennellate la superficie dei bigné con l'uovo rimasto e cuoceteli in forno caldo per circa 25 minuti. ● **6** Nel frattempo spremete le arance, trasferite 180 g di albicocche in una casseruola con il succo ottenuto e 2 dl d'acqua e cuocetele per 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Poi frullatele fino a ottenere una crema omogenea e lasciatela raffreddare. Trasferite la crema di albicocche in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia piccola e farcite i bigné preparati. ● **7** Tritate finemente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Intingetevi la parte superiore dei bigné, scolateli leggermente e metteteli capovolti su un foglio di carta da forno fino a che il cioccolato si solidifica. ● **8** Staccate delicatamente i bigné dalla carta. Decorate ogni bigné con un pezzetto delle albicocche rimaste, fissato con una puntina di cioccolato fuso. Impilateli nel piatto da portata e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 518 cal/porzione


5


6


7


4



Alzatina in vendita da Galleria Luisa delle Piane, brocca di Galleria Luisa delle Piane. Indirizzi a pagina 6

TORTA DI CIOCCOLATO E PERINE ALLA CANNELLA

PER 6 PERSONE
150 g di farina - 8 perine Martine - 100 g di olio extravergine d'oliva - 100 g di miele di fiori d'arancia - 1 limone - 100 g di zucchero - 75 g di cacao amaro in polvere - 3 uova - 8 g di lievito vanigliato in polvere - 1 dl di latte - sale

- **1** Scaldate il forno a 180°. Separate i tuorli dagli albumi e montate i primi con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la farina setacciata con il cacao e il lievito, l'olio e il latte e amalgamate gli ingredienti.
- **2** Montate gli albumi con un pizzico di sale e mescolateli all'impasto precedente con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo del diametro di 22 cm, rivestito con carta da forno, e cuocete la torta nella parte centrale del forno per circa 40 minuti.
- **3** Nel frattempo sbucciate le perine lasciando attaccato il picciolo. Trasferitele in una casseruola con il miele, 2 dl d'acqua e il succo del limone e cuocetele su fiamma bassa per circa 20 minuti dall'inizio dell'ebollizione o fino a quando risultano morbide.
- **4** Lasciatele raffreddare, scolatele e tenete da parte lo sciroppo di cottura. Levate la torta dallo stampo e fatela raffreddare su una gratella. Tagliate via la parte centrale della torta, scavatela delicatamente per circa 2 cm e tritate nel mixer l'impasto prelevato.
- **5** Bagnate l'impasto con lo sciroppo di cottura delle pere fino a renderlo quasi cremoso e trasferitelo nella torta. Disponetevi sopra le perine raffreddate e lasciate riposare la torta per un'ora in luogo fresco prima di servire.

FACILE
- **Preparazione 25 minuti + riposo**
- **Cottura 40 minuti**
- **473 cal/porzione**

Piatto in vendita da Galleria Luisa delle Piane, tovagliolo Society. Indirizzi a pagina 6

CIAMBELLA INTEGRALE CON UVETTA E AGRUMI

PER 6 PERSONE
120 g di farina integrale biologica - 130 g di farina bianca - 180 g di zucchero di canna - 1 uovo - 1,5 dl di latte - 8 g di lievito vanigliato in polvere - 80 g di olio extravergine d'oliva - 1 arancia non trattata - 1 limone non trattato - 50 g di uvetta - olio e farina per lo stampo - zucchero a velo - sale

● **1** Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 20 minuti. Scolatela e asciugatela. Preriscaldate il forno a 180°.
● **2** Nel frattempo montate l'uovo con lo zucchero e un pizzico di sale, unite la farina integrale, la farina bianca setacciata con il lievito, l'olio d'oliva, l'uvetta preparata, il latte e la scorza grattugiata dell'arancia e del limone.
● **3** Ungete d'olio e infarinate uno stampo a ciambella di 20 cm di diametro, versatevi l'impasto e cuocete la torta nella parte centrale del forno per circa 50 minuti. Levatela dallo stampo, fatela raffreddare su una gratella e servitela fredda, spolverizzata se vi piace di zucchero a velo.

FACILE
- **Preparazione 20 minuti**
- **Cottura 50 minuti**
- **420 cal/porzione**



Alzatina in vendita da Galleria Luisa delle Piane, bicchiere in ceramica smaltata Salvatore+Marie. Indirizzi a pagina 6

BANANA CAKE

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 180 g di zucchero - 2 uova - 2 banane medie - 0,75 dl di latte - 60 g di gherigli di noce - 100 g di olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di bicarbonato - un pizzico di sale

● **1** Scaldate il forno a 180°. Tritate le noci non troppo finemente. Frullate nel mixer le uova con il latte, l'olio, lo zucchero, la farina setacciata con il bicarbonato e il sale.
● **2** Unite le noci e le banane schiacciate con una forchetta fino a ridurle in purea e mescolate. Versate l'impasto in uno stampo da plum cake della capacità di 1,2 litri (8 x 22 cm) rivestito con carta da forno.
● **3** Cuocete il cake nella parte centrale del forno per circa un'ora e 10 minuti: verificate la cottura inserendo al centro del dolce uno stecchino di legno che deve risultare asciutto. Fate raffreddare il dolce su una gratella.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora e 10 minuti
● 370 cal/porzione



Piatto Rina Menardi, tovagliolo Society. Indirizzi a pagina 6

Biscotto alle mele con salsa gianduia

UN'ORIGINALE COMBINAZIONE DI CONSISTENZE E TEMPERATURE GIOCATA SU BINOMIO NOCCIOLE E MELE. PER UN DESSERT AUTUNNALE, DOLCE MA NON TROPPO

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi



Stampini per ghiaccioli in silicone Ikea. Indirizzi a pagina 6


1


2


3


4

INGREDIENTI PER 10-15 PORZONI
per il biscotto di nocciole: 8 tuorli (160 g circa) - 4 albumi (190 g circa) – 180 g di zucchero semolato semolato – 105 g di farina "0" – 125 g di farina di nocciole – 70 g di burro
per la composta di mele: 650 g di mele Golden Delicius sbucciate e tagliate a cubetti minuti – 1 dl di succo di lime (100 g circa) – 80 g di burro salato - 5 g di scorza grattugiata di lime non trattato – 5 g di pectina (si trova al supermercato)
per la meringa di mele: 3 albumi (150 g circa) – 225 g di zucchero semolato – 5 dl (500 g circa) di succo di mele verdi – 10 g di gelatina in fogli – 300 g di panna fresca semimontata - alchechengi per guarnire
per la salsa gianduia: 1, 3 dl di latte intero (130 g circa) – 4 g di gelatina in fogli – 200 g di cioccolato gianduia – 250 g di panna fresca semimontata

● **1** Per il biscotto di nocciole: montate i tuorli con le fruste elettriche insieme a 110 g di zucchero finché diventano chiari. Montate anche gli albumi a neve ferma con lo zucchero rimasto, aggiungeteli al mix di tuorli e poi incorporate anche la farina "0" e quella di nocciole. Sciogliete il burro a bagnomaria, senza surriscaldarlo; mettetelo in una ciotola e incorporate l'impasto poco alla volta. Trasferitelo in uno stampo rettangolare (21x30x2,5 cm), cuocete in forno a 170° per 20 minuti e fate raffreddare.
● **2** Per la composta di mele: mettete le mele in una casseruola con il burro salato fuso e cuocete a fuoco molto basso per 10 minuti, unendo poco alla volta il succo di lime bollente e la scorza. Quando le mele saranno cotte, ma ancora ben sode, unite la pectina e portate di nuovo a ebollizione a fuoco alto. Togliete la composta dal fuoco, spalmatela sul biscotto di nocciola e lasciate raffreddare tutto in freezer finché il dolce si sarà semicongelato. Quindi tagliatelo in rettangoli di 3x9 cm e tenete in frigorifero.
● **3** Per la meringa di mele: portate a ebollizione 0,9 dl (90 g) d'acqua con lo zucchero; dopo che questo si sarà sciolto completamente, lasciate sobbollire lo sciroppo per 2-3 minuti o finché avrà raggiunto la temperatura di 123° (misuratela con l'apposito termometro). Montate gli albumi e aggiungete immediatamente lo sciroppo caldissimo continuando a sbattere fino a ottenere una meringa molto soda. Scaldate una piccola parte del succo di mele, scioglietevi la gelatina ammorbidita, scolata e strizzata e aggiungete quello restante. Incorporate lentamente 200 g di meringa (usate quella che resta per altre preparazioni) e infine aggiungete la panna semimontata, mescolando dal basso verso l'alto. Trasferite il mix ottenuto in 12 stampini cilindrici da ghiacciolo fatti raffreddare bene nel freezer e teneteli ancora in freezer per 1 giorno.
● **4** Per la salsa gianduja: portate il latte a ebollizione e aggiungete la gelatina ammorbidita in acqua, scolata e strizzata; fatela sciogliere e, con un mixer a immersione, emulsionate il latte gelatinato ancora bollente al cioccolato a cubetti che si scioglierà per effetto del calore. Lasciate raffreddare il composto finché diventa tiepido (alla temperatura di 35-45°) e poi incorporate la panna semimontata. Sistemate i rettangoli di biscotto con la composta di mele sui piatti individuali, distribuitevi sopra i "ghiaccioli" di meringa e, aiutandovi con una tasca da pasticciere, completate ogni piatto con la salsa gianduia e gli alchechengi. Lasciate riposare per 5 minuti e servite.

FACILE ● Preparazione: 50 minuti + riposo ● Cottura: 40 minuti

ATMOSFERE D'AUTUNNO
Scegliendo mele e nocciole, comuni in questa stagione, **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha voluto dimostrare come, anche con ingredienti quotidiani si possono realizzare dessert originali e di effetto.
E ancora una volta, la grande passione per la pasticceria e la naturale predisposizione alla sperimentazione l'hanno portata a un risultato eccellente: un dessert **"costruito"** come piace a lei. Complesso solo in apparenza, perché combina diversi elementi, ma tutti sorpendentemente facili da realizzare anche in casa.



SCUOLA DI

Scopri i corsi Cook & Books

CORSI PER ADULTI

OTTOBRE

- **20** • Dolci al cioccolato
- **24** • Prepara una cena in 40 minuti
- **25** • Abc...zucca

NOVEMBRE

- **03** • Primi piatti di pesce
- **07** • Pesce gourmet
- **08** • Menu country style
- **11** • Pranzo della domenica
- **14** • Primi piatti dall'Emilia
- **15** • Grandi risotti
- **18** • Piatti unici per l'inverno
- **21** • Arrosti in festa
- **22** • Tutta la bontà della pasta all'uovo
- **28** • Pesce per la Vigilia di Natale: ricette eleganti e raffinate
- **29** • Dolcezze di Natale della tradizione

DICEMBRE

- **05** • Pandoro e panettone: tanti modi per portarlo in tavola
- **06** • Menu classico di Natale
- **12** • Menu di Natale creativo
- **13** • Buffet di fine anno
- **19** • Natale da single: ricette originali per gli amici
- **20** • Brindisi all'italiana



E IN PIÙ TANTI ALTRI CORSI FINO A DICEMBRE! SCOPRILI SU: www.corso-di-cucina.it





In collaborazione con le maestre dell'A.I.C.I (Associazione Insegnanti di Cucina Italiana)

Sponsor ufficiali:





KENWOOD
CREATE MORE









Dolci fantasie di sfoglia

BASTANO POCHI GESTI E QUALCHE SEMPLICE ACCORGIMENTO PER CREARE CON LA PASTA SFOGLIA FRAGRANTI PASTICCINI DALLA FORMA SORPRENDENTE

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi











I VENTAGLIETTI CON LA CODINA

• **1** Su un piano di marmo stendete 300 g di pasta sfoglia in un panetto dello spessore di circa un cm, spolverizzatelo di zucchero semolato e continuate a stenderlo con il matterello fino a ottenere un lungo rettangolo alto 24 cm e dello spessore di 3-4 mm; spolverizzatelo ancora di zucchero. • **2** Pareggiate il rettangolo tutt'intorno ai bordi, segnate il centro con una leggera incisione, sollevate il lembo sinistro della pasta e, portandolo verso il centro, ripiegatelo morbidamente su se stesso una prima e una seconda volta, come si evidenzia nella foto, in modo da ottenere 4 strati. • **3** Fate la stessa operazione con il lembo di pasta destro, facendolo combaciare con il primo. • **4** Spolverizzate ancora la pasta di zucchero e ripiegate la parte destra sulla sinistra. • **5** Lavorando con delicatezza passate il matterello sul blocco di pasta in modo da far aderire leggermente i diversi strati, che dovranno però rimanere distinti; coprite il tutto con carta da forno e mettete nella parte meno fredda del frigorifero per mezz'ora. • **6** Riprendete la pasta, con un grosso coltello o con una larga spatola di metallo tagliatela a fettine larghe circa 1 cm e 1/2, procedendo come se tagliaste delle tagliatelle, e allargatele man mano sul piano di marmo. • **7** Prendete tra le mani una fettina di pasta, afferrate con due dita l'estremità chiusa e pizzicatela. • **8** Torcete la fettina, sempre all'estremità, dandole un mezzo giro, e sistematela su una placca foderata con carta da forno, schiacciandola leggermente nel punto in cui l'avete pizzicata. Procedete allo stesso modo con le altre fettine di pasta, sistemandole man mano sulla placca, un po' distanti una dall'altra. Spennellatele con uno sciroppo preparato sciogliendo a freddo 3 cucchiai di zucchero in altrettanta acqua e cuocetele in forno a 200° per 15-20 minuti, finché sono leggermente caramellate. Sfornatele, staccatele dalla carta con una spatolina e fatele raffreddare su una gratella da pasticceria.











SFOGLIETTE IN GABBIA

• **1** Stendete 300 g di sfoglia e ritagliatela a dischi di 10 cm, punzecchiatene metà con una forchetta e appoggiatevi una fetta di ananas sciroppato ben asciutta; farcite il centro con un cucchiaino di crema pasticciera e una ciliegina candita.

• **2** Con l'apposito rullo per losanghe ricavate dai restanti dischi altrettante griglie e appoggiatele sui dischi farciti, premendo bene tutt'attorno; spennellate con un uovo sbattuto con poco latte e cuocete in forno a 170° per circa 20 minuti. A fine cottura lucidate con un velo di gelatina di frutta.

MINI PIRAMIDI ALLA CREMA

• **1** Preparate un rettangolo di pasta sfoglia di 60x25 cm e spesso un paio di mm; tagliatelo, parallelamente al lato più corto, a strisce larghe circa 1,5 cm, utilizzando come guida un'assicella.

• **2** Spennellate le strisce con uno sciroppo preparato con 3 cucchiai di zucchero e di acqua e arrotolatele facendo in modo di ottenere delle piccole piramidi. Sistematele su una placca foderata con carta da forno e infornatele a 180° per 15-20 minuti. Farcite con crema pasticciera e granella di nocciole e spolverizzatele con zucchero a velo.





SFOGLIATINE CARAMELLATE

• **1** Stendete 300 g di pasta sfoglia allo spessore di circa 1/2 cm e ritagliatela in tanti dischi del diametro di circa 5 cm; stendete sul piano di lavoro uno strato di zucchero e appoggiatevi sopra 4 dischi. • **2** Passandovi sopra il matterello allungate leggermente i dischi in modo da ottenere degli ovali dello spessore di 3 mm; inumidite il fondo di una teglia spennellandola con acqua fredda e sistematevi gli ovali di sfoglia con la parte zuccherata verso l'alto. Passate in forno a 180° per 5 minuti e a 170° per altri 2-3 minuti.

CONSIGLI&SEGRETI

Un accorgimento importante per tutte le preparazioni a base di sfoglia: la pasta deve sempre essere fredda, quindi è buona norma intervallare le diverse fasi di preparazione con brevi soste in frigorifero.

• IL TAGLIO. Che sia praticato con un coltello pesante, una spatola metallica o un coppapasta, deve essere sempre deciso, solo così si evita che la sfoglia, cuocendo, presenti antiestetiche sbavature.

• LA DORATURA. Per ottenere a fine cottura una pasta di gusto dolce e dall'aspetto brillante si usa spennellarla con uno sciroppo di zucchero freddo oppure con un uovo sbattuto con poco latte e, a fine cottura, con un velo di gelatina di frutta.

• LA COTTURA. Il forno va regolato sulla funzione "calore sopra e sotto" e al momento di infornare deve essere già alla giusta temperatura, che può variare, secondo la ricetta, dai 170 ai 200°; se il forno è ventilato si calcolano 10° in meno. La teglia o la placca su cui poggiano i dolci va introdotta nel forno a metà altezza.

LE DOSI SONO PER 6-8 PERSONE



NEL PROSSIMO NUMERO: LE SFOGLIATINE PER L'APERITIVO

Gorgonzola

SAPIENTEMENTE VENATO DI MUFFA, HA UN GUSTO INIMITABILE E AVVOLGENTE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

O si ama o si odia. Non ci sono vie di mezzo con il gorgonzola, il più famoso formaggio erborinato italiano (in dialetto lombardo "erborin" significa prezzemolo), insaporito da verdi striature di muffa. Ma a giudicare dai numeri, più di 4 milioni di forme prodotte nel 2011, di cui il 31% esportato in tutto il mondo, gli estimatori sono in netta maggioranza. Sulle origini, antichissime, del "blu" di casa nostra (suoi cugini sono lo stilton inglese e il roquefort francese) non mancano storie e leggende. Si racconta infatti che nel Medioevo un mandriano distratto, durante una sosta a Gorgonzola, unì nello stesso recipiente il latte di due mungiture di giorni diversi: la differente densità delle cagliate provocò la formazione di un'intercapedine d'aria e la conseguente diffusione di muffe. Nacque così il progenitore del nostro erborinato, della famiglia degli stracchini, prodotti ai primi freddi per utilizzare il latte delle vacche "stracche (stanche) scese dai pascoli al piano.

> segue a pag. 114





GRATIN DI PATATE E GORGONZOLA DOLCE

PER 4 PERSONE

800 g di piccole patate novelle - 250 g di gorgonzola dolce - 150 ml di latte - 1 spicchio d'aglio - un mazzetto di timo - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Lavate con cura le patate sotto l'acqua corrente, strofinandole con uno spazzolino. Lessatele in acqua salata, mantenendole piuttosto sode.
● **2** Tagliate il gorgonzola a pezzetti e mettetelo in una ciotola: schiacciatelo con una forchetta, unendo il latte, in modo da renderlo morbido. Versatelo sul fondo di una teglia da forno, strofinato con lo spicchio d'aglio tagliato a metà e quindi imburrato.
● **3** Sistemate nel recipiente anche le patate con la buccia, in un unico strato vicine una all'altra; schiacciatele leggermente con il dorso di un cucchiaio di legno in modo da "spaccarle" un po'.
● **4** Completate con qualche fiocchetto di burro e gratinate in forno per una decina di minuti. Pepate a piacere e completate con qualche fogliolina di timo.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti**
● **435 cal/porzione**

> segue da pag. 113

Dolce o piccante

Oggi il formaggio si produce in alcune province del Piemonte e della Lombardia, con latte vaccino a cui vengono aggiunte le spore responsabili delle tipiche muffe. Insignito della Dop, segue un rigido disciplinare ed è tutelato dal Consorzio, che raggruppa 40 caseifici (www.gorgonzola.com) e ha sede a Novara. Ogni forma è marchiata all'origine e i pezzi sono venduti in fogli di alluminio con il logo (una specie di g) di riconoscimento. È un formaggio molle che può essere dolce, il più diffuso, con 60 giorni di stagionatura; o piccante, più stagionato. Nella cittadina natale di Gorgonzola, invece, la produzione è stata sospesa dalla fine degli Anni '70, anche se ogni anno in settembre si svolge la sagra, a cui partecipano appassionati da ogni parte del mondo. Sia al naturale sia nelle ricette, il gorgonzola ha un sapore deciso che lascia il segno. Per gustarlo al meglio, va consumato a temperatura ambiente, a piacere accompagnato con miele, confetture, mostarda, frutta fresca o secca, verdure crude, che ne ammorbidiscano l'intensità. In cucina, da protagonista di ricette classiche come il risotto con le noci o le pere, gli gnocchi, la pasta, la polenta, le crespelle, la fonduta, oggi viene utilizzato anche per piatti più sfiziosi. Per esempio in tartine con il salmone e il pesce spada affumicati o le acciughe sotto sale, in bastoncini fritti in "tempura", con le ostriche gratinate, in fagottini di pasta fillo ripieni di mousse o in muffin salati farciti a piacere. E anche in stuzzicanti dessert: dal gelato, molto gettonato, alla chantilly alla fonduta dolce, da servire con la frutta (uva, pere, fichi), il miele, il cioccolato.

BERE GIUSTO
La morbidezza delle patate e la cremosità del gorgonzola richiedono un bianco setoso e profondo, capace di rilanciare la pulizia della bocca: come il Curtefranca Bianco Maria Medici Uberti (a lato), ottenuto da Chardonnay dove si produce il Franciacorta. Se invece si vuole degustare un gorgonzola piccante da solo, un vino da meditazione come il Caluso Passito offre un riuscito contrasto emolliente.









In senso orario: un'immagine di Morsano al Tagliamento (Udine); la sagra di Mirano (Venezia) e il mercatino a Lavariano (Udine).



Tagliatelle con ragù d'oca, pag 120



Il giro dell'oca

DI BORGO IN BORGO, UN ITINERARIO SULLE TRACCE DEL PALMIPEDE. ALLA RICERCA DI UN GUSTO DIMENTICATO

testo di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, in cucina Livia Sala, foto di Alkèmia, stylist S. Aledi

Molto comune nelle aie di un tempo, che condivideva con galline, faraone e tacchini, l'oca è andata mano a mano scomparendo con il progredire della "civiltà del benessere". Vuoi perché poco adatta all'allevamento intensivo e mangiatrice vorace, vuoi perché la sua carne saporita e succosa disdegna le cotture frettolose. Ma negli ultimi anni le sue virtù gastronomiche hanno catturato l'attenzione di chef stellati e turisti enogastronomici a caccia di "cibi dimenticati". Il consiglio è di puntare dritto in Veneto e Friuli, dove ancora sopravvive

> *segue a pag.118*

> segue da pag. 117

l'allevamento di oche da carne e dove il suo consumo è da sempre tradizionale. E diventa un must l'11 novembre, giorno di San Martino, che nell'antica civiltà contadina segnava la chiusura dell'annata agraria, festeggiata con i prodotti di stagione: castagne, vino nuovo e, appunto, piatti a base d'oca, la cui carne si era fatta così grassa e morbida da sciogliersi in bocca. A Mirano, a 20 km da Venezia, in quel giorno si assiste al festoso "zogo de l'oca". Nella piazza di pianta provvidenzialmente ovale, vengono allestite 63 tavole che formano una colorata passerella di 130 metri sulla quale si sfidano i figuranti. Al mercatino si acquistano insaccati, delikatessen e oggettistica, tutto all'insegna del palmipede.

Poco più a nord, a Portogruaro, ristoranti e trattorie offrono piatti d'oca come goloso preludio alla fiera di Sant'Andrea, che ricorda il mercato medievale in cui oche e stivali erano merci di scambio. Appena al di là del Tagliamento, fiume che divide due territori con storia e gastronomia comuni, Morsano è la piccola capitale friulana dell'oca. Nei tre fine settimana di sagra, in una vecchia stalla diventata il Ristorantino, si può scegliere tra spezzatino (cotto in vino e birra), oca in umido (coscia, sopraspalla e petto stufati per oltre due ore con arbe aromatiche, birra e vino rosso giovane), zuppa (con riso e verza). E ancora, si gustano o si acquistano patè, salame (di sola carne d'oca o mista con maiale), porca loca (sorta di prosciutto cotto leggermente affumicato realizzato con involucro d'oca e ripieno di carne magra d'oca e suino) e prosciuttini, ovviamente d'oca.

Nei pressi di Palmanova (dove tutto l'anno si producono prelibati salumi d'oca) Lavariano festeggia il weekend di San Martino in piazza, con bancarelle che offrono coscia arrosto con purè di castagne, cotechino d'oca con polenta, gnocchi di zucca al raguttino d'oca. Gli intenditori non manchino l'assaggio del vino novello e dei formaggi locali: il classico Montasio e il prelibato formaggio ubriaco.

In queste pagine, gioco da tavolo Editrice Giochi, piastrelle Made a Mano srl, piatti Cote Table e Ceramiche Fasano, tovaglioli e tovaglietta La fabbrica del lino. Indirizzi a pagina 6

Petto d'oca in agrodolce, pag 120

TAGLIATELLE CON RAGÙ D'OCA

PER 4 PERSONE
400 g di tagliatelle fresche all'uovo - 1 coscia, 2 ali, il collo e il fegato di un'oca - 1 costola di sedano - 1 carota - 1 cipolla bionda - 1 foglia d'alloro - 450 g di pomodori pelati - 1 bicchiere di vino rosso - 4 dl circa di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe nero

● **1** Pulite sedano, carota e cipolla e tritateli fini. Scaldate 4-5 cucchiai d'olio in una casseruola di coccio, unite i pezzi d'oca tranne il fegato e rosolateli uniformemente su tutti i lati. Salate, levate dal fondo di cottura e disossate la carne riducendola a pezzettini.
● **2** Unite al fondo di cottura il trito preparato e l'alloro e fateli soffriggere per 3-4 minuti. Aggiungete la carne d'oca e il fegato tagliato a dadini, lasciate insaporire e sfumate con il vino.
● **3** Unite il brodo bollente, i pomodori spezzettati e una grattata di noce moscata, coprite la pentola e cuocete il ragù su fiamma bassa per almeno 2 ore unendo, se necessario, acqua bollente. Regolate di sale, pepate ed eliminate l'alloro. Lessate la pasta, scolatela al dente lasciandola umida e conditela con il ragù preparato.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti ● Cottura 2,30 ore ● 740 cal/porzione**

PETTO D'OCA IN AGRODOLCE

PER 4 PERSONE
2 petti d'oca - 2 mele annuche - 1 cavolo cappuccio - 2,5 dl di vino bianco - 1 limone non trattato - 1 rametto di rosmarino- 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaio di senape dolce - 2 cucchiai di aceto bianco - 30 g di burro - farina - pepe nero - sale

● **1** Tagliate ogni petto d'oca in 4 parti (2 se sono piccoli) e riuniteli in una ciotola con la senape, il succo di limone, gli aghi di rosmarino tritati, l'aglio, una presa di sale e una macinata di pepe. Lasciateli marinare per un'ora abbondante in frigorifero.
● **2** Pulite il cavolo cappuccio, tagliatelo a julienne, scottatelo per 2 minuti in acqua salata in ebollizione acidulata con 2 cucchiai d'aceto e scolate. Fate fondere il burro in una casseruola, unite i cavoli e le mele tagliate a spicchietti, coprite a filo con acqua bollente, regolate di sale e proseguite la cottura per circa 20 minuti, fino a quando il liquido sarà evaporato e le mele cotte.
● **3** Scaldate una padella antiaderente, sgocciolate i petti d'oca dalla marinata e cuoceteli per 10 minuti sul lato della pelle e per altri 15 sull'altro. Levateli dal fondo di cottura e teneteli in caldo. Unite al fondo la farina, diluite con il vino bianco e un mestolo d'acqua calda, mescolate, cuocete per 7-8 minuti e servite la salsa con la carne e il cavolo.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 665 cal/porzione**

COSCE D'OCA RIPIENE

PER 4 PERSONE
2 cosce d'oca disossate (circa 500 g) - 100 g di salsiccia - 50 g di pomodori secchi - 50 g di mollica di pane raffermo - 2 dl di latte - 30 g di burro - maggiorana - vino rosso - sale - pepe nero per accompagnare: polenta bianca e funghi finferli

● **1** Ammorbidite la mollica nel latte, strizzatela, mescolatela in una ciotola con la salsiccia privata del budello, i pomodori secchi scolati e tritati con le foglie di maggiorana, una presa di sale e una macinata di pepe.
● **2** Farcite le cosce con il composto preparato, legatele e rosolatele in una casseruola con il burro spumeggiante. Bagnatele con 1 bicchiere di vino rosso e trasferite la teglia nel forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Accompagnatele con polenta bianca e finferli trifolati.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 690 cal/porzione**

Cosce d'oca ripiene

FIERA DE L'OCA Mirano (Ve), 10-11 novembre. Info: www.giocodelloca.it

27° FIERA DI SANT'ANDREA Portogruaro (Ve), 24-25 novembre. Info: www.ocaevinonovello.it

40° SAGRA DELL'OCA Morsano al Tagliamento (Pn), 3-4, 9-10-11 e 16-17-18 novembre. Info: www.sagraoca.it

FESTA DELL' OCA E DEL VIN NOVELLO Lavariano (Ud), 10-11 novembre. Info: www.ocaevinonovello.it

www.acqualagna.com

acqualagna

Comune di Acqualagna

47ª FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

Enti patrocinatori:

Regione Marche

Provincia di Pesaro e Urbino

Camera di Commercio di Pesaro e Urbino

Comunità Montana del Catria e del Nerone













SALOTTO DA GUSTARE
sesta edizione

Info: Ufficio Turistico Comune tel. 0721.796741



28.OTT
1.2.3.4.10.11.NOV 2012

MAIN SPONSOR













MEDIA PARTNERS







TECHNICAL PARTNERS









STOCKFOOD

Arriva il Novello

DI STRUTTURA LEGGERA E AROMI FRUTTATI, SI SPENDE AL MEGLIO SU ANTIPASTI FREDDI, CARNI BIANCHE E PESCE

a cura di Marina Cella, testi di Sandro Sangiorgi

SCOPERTA CASUALE

Da quest'anno si potranno degustare in anticipo, il 30 ottobre anziché il tradizionale 6 novembre, le bottiglie di Novello, il primo vino dell'ultima vendemmia, prodotto con un metodo che lo rende pronto all'uso alcuni mesi prima del consueto. La scoperta della moderna tecnica di produzione, nel 1934, fu probabilmente casuale e si deve a un'équipe di ricercatori francesi. Allo scopo di conservare più a lungo possibile l'uva da tavola, provarono a mantenerla a 0 °C sotto una cortina di anidride carbonica. Dopo un paio di mesi si accorsero che i grappoli avevano mutato le proprie caratteristiche organolettiche e, non potendo più metterli in commercio, decisero di vinificarli. Nacque così la macerazione carbonica, con cui oggi si produce il Novello italiano e il Beaujolais nouveau francese.

MORBIDO E SORBEVOLE

Il colore del buon Novello è brillante, vivo, con tonalità rubino intenso e riflessi violacei. Gli aromi della macerazione carbonica prevalgono su quelli tipici del vitigno e sono abbastanza uniformi, anche per diverse varietà di uve. Un Novello di qualità è morbido e scorrevole, con un finale asciutto. La trama tannica, variabile a seconda della varietà di uve utilizzata, è in ogni caso tenue e minuta. Nelle interpretazioni degne di interesse il vino è di pronta beva, soave, dotato di struttura leggera. Dai profumi franchi, intensi e fruttati, ha una gradazione alcolica media tra l'11,5 e il 12 per cento.

UN MESE IN BOTTIGLIA

La sua evoluzione in bottiglia è veloce, ma per una valutazione corretta è opportuno concedergli almeno un mese di sosta. In questo tempo il vino guadagna in compostezza, equilibrio e intensità dei profumi. La fama controversa della versione italiana è dovuta alla bassa qualità che talvolta presentano le uve indirizzate alla sua produzione.

ABBINAMENTI GOURMAND

L'accostamento con le castagne è più una coincidenza stagionale che una piacevole combinazione tra cibo e vino. È preferibile stappare il Novello su antipasti freddi e salumi non troppo grassi come un prosciutto crudo dolce; su una pasta con sugo di pomodoro e parmigiano reggiano; su una fettina di vitello cucinata alla pizzaiola o anche su piatti di pesce sempre con il pomodoro.



SICILIA

Tenuta Rapitalà, Contrada Rapitalà, Camporeale (PA) 0924 37233; 4,50 €.
La cantina Rapitalà si trova nell'agro di Alcamo, uno dei luoghi siciliani più vocati alla viticoltura. Il Novello, a base di Nero d'Avola, è da servire a 14° su antipasti freddi e insalate di pasta.

SARDEGNA

Antichi Poderi Jerzu, Jerzu (OG), 0782 70028; 8 €.
È un caso esemplare di Cantina Sociale, dedita essenzialmente al Cannonau, al quale affianca Carignano, Sangiovese, Monica e Ciliegiolo per produrre un vino Novello vigoroso e mediterraneo, per salumi poco grassi.

ABRUZZO

Azienda Agricola Camillo Montori, Controguerra (TE), 0861 809900; 5,50 €.
L'azienda delle colline teramane si distingue per prodotti schietti e territoriali, soprattutto il Montepulciano, dal quale scaturisce un Novello generoso e piacevole, adatto a piatti di pesce cucinati al pomodoro.

MARCHE

Cooperativa Agricola Colonnara, Cupramontana (AN), 0731 780273; 5 €.
La cantina controlla molti vigneti di Sangiovese e Montepulciano, ai quali aggiunge una piccola quota di Merlot per elaborare un piacevolissimo Novello, gentile e fruttato, adatto a piccoli fritti da aperitivo.

La Vicenza palladiana

NELLA CITTÀ DEL CELEBRE ARCHITETTO RINASCIMENTALE, DOVE L'ARTE DÀ SPETTACOLO E LA CUCINA REGALA FORTI EMOZIONI

a cura di Cristiana Cassé,
testi di Enrico Saravalle, realizzazione e foto
dei piatti di Ilva Beretta

GETTY IMAGES / SIME PHOTO



Sembrano scenografie teatrali, ma sono palazzi veri quelli con cui ci accoglie la spettacolare Vicenza. Sono i monumenti gioiello firmati, quasi cinquecento anni fa, dal grandissimo Andrea di Pietro della Gondola, detto il Palladio. Raffinate dimore nobiliari, colonnati e logge, ovvero i prodigi di architettura che hanno fatto della città una delle meraviglie mondiali tutelate dall'Unesco, si trovano in tutta la città. Quasi naturale, quindi, che un tour di Vicenza sia rigorosamente griffato Palladio e prenda l'avvio da piazza Matteotti dove, l'uno di fronte all'altro, si trovano Palazzo Chiericati (sede della Pinacoteca civica) e il Teatro Olimpico, ispirato ai teatri greci e romani. Palladio, che era un fan accanito dell'architettura classica, ha rispettato il modello antico composto da una platea a gradoni e da una scena fissa, ma ha cambiato la forma della platea, ha usato gesso e legno per le decorazioni (con effetti trompe l'oeil di finto marmo) e ha costruito una scena fissa che suggerisse la prospettiva delle strade di una città. La scoperta delle creazioni del Palladio prosegue poi nel corso a lui dedicato, un'elegante meta per lo struscio e lo shopping dove, accanto alle boutique di lusso, si incontrano gli imperdibili Palazzo Thiene, Palazzo Barbaran da Porto, Palazzo Valmarana. Una piccola deviazione porta in piazza dei Signori, caratterizzata dalla Loggia del Capitaniato (secoli fa il Capitanio rappresentava in città la Repubblica di Venezia)

> segue a pag. 126

A sinistra, la Logetta Valmarana, nel giardino Salvi: un'opera di scuola palladiana, ma di attribuzione incerta. In alto, la Basilica del Palladio, in piazza dei Signori: non si tratta di una chiesa, ma di un edificio un tempo destinato a funzioni pubbliche; oggi è un grande museo. A destra, piazza dei Signori, con la colonna del Leone, simbolo della repubblica di Venezia, e quella del Redentore, dedicata a Vicenza.





BIGOLI CO' L'ARNA

PER 6 PERSONE
1 anatra piccola con le interiora - 400 g di bigoli freschi - 80 g burro - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 ciuffo di salvia - 1 costola di sedano - 1 carota - 1 cipolla bianca - 1 spicchio di aglio - 1 foglia di alloro - 1 mazzetto di prezzemolo - sale - pepe

● **1** Pulite l'anatra e le interiora. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e aggiungete la carota, la cipolla, il sedano, qualche rametto di prezzemolo, l'alloro e lo spicchio d'aglio. Portate a bollore, unite l'anatra e le frattaglie e cuocete a coperchio semiaperto per 1 ora.
● **2** Sgocciolate il tutto e filtrate il brodo. Eliminate la pelle e le ossa dell'anatra, tritate la polpa con le interiora e rosolate il macinato nel burro con la salvia. Salate e pepate.
● **3** Cuocete i bigoli nel brodo, scolateli e conditeli con il ragù. Completate con il parmigiano.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 1 ora e 20 minuti**
● **910 cal/porzione**

> *segue da pag. 125*

e la Basilica che, nonostante il nome, non ha nulla a che fare con una chiesa: l'edificio infatti era riservato a riunioni politiche e all'amministrazione della giustizia. Oggi, dopo un accurato restauro, i suoi spazi sono destinati a ospitare mostre ed esposizioni. Tra queste, una delle più attese della stagione è "Raffaello verso Picasso" (fino al 20 gennaio): quasi un centinaio di ritratti firmati dai migliori artisti del passato (anche prossimo) da Beato Angelico a Van Gogh, da Caravaggio a Gauguin, da Raffaello a Picasso, per l'appunto. Tutto intorno alla Basilica ci sono le piazze: quella delle Biade, dove un tempo si vendevano foraggio e sementi, e quella delle Erbe, ancora oggi occupata dalle bancarelle di fruttivendoli e verdurai. Per una visita esaustiva della città è da non perdere la "piccola Venezia": un incredibile insieme di vie, piazzette e stradine (contrà Porti, piazzetta Santo Stefano, contrà Thiene) sulle quali si affacciano palazzi dall'inconfondibile look veneziano. E per un incontro ravvicinato con il grande architetto niente di meglio che entrare a Palazzo Barbarano, sede del Palladio Museum: fresco di inaugurazione, il nuovo spazio espositivo permette di scoprire i segreti del più celebre archistar della storia, di vedere dal vivo disegni e modellini originali, di visitare mostre temporanee a lui dedicate.

> *segue a pag. 128*



SIME PHOTO

Sopra, una veduta della Loggia del Capitaniato, oggi sede del consiglio comunale. Insieme alle altre opere del Palladio, è stata dichiarata patrimonio dell'umanità dall'Unesco.

CONEJO A LA VISENTINA

PER 4 PERSONE
1 coniglio di 1,5 kg - 200 g di lardo - 40 g di burro - 5 pomodori - 2 cipolle - 4 spicchi di aglio - 3 foglie di salvia - la scorza grattugiata di 1 limone - 4 foglie di alloro - 1 mazzetto di rosmarino - 1 bicchiere di vino bianco - 1 bicchiere di aceto - 1 bicchierino di grappa - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate il coniglio a pezzi e mettetelo a marinare per una notte con l'aceto, il vino e 1 bicchiere di acqua. Quindi sgocciolatelo (tenete la marinata), asciugatelo, salatelo e fatelo rosolare a fiamma bassa in un tegame con il burro.
● **2** A parte, rosolate in poco olio il lardo tritato, le cipolle tritate, la scorza del limone, gli spicchi d'aglio schiacciati e gli aromi tranne l'alloro. Aggiungete i pomodori e qualche cucchiaio della marinata. Regolate di sale, pepate e cuocete per pochi minuti.
● **3** Versate il sugo sul coniglio con qualche altro cucchiaio di marinata, coprite e cuocete a fuoco lento per 1 ora e mezzo. Un quarto d'ora prima di spegnere sfumate con la grappa e unite l'alloro. Servite, se vi piace, con patate al forno.

FACILISSIMA
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti**
● **720 cal/porzione**










Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Meglio fidarsi di chi ha una storia antica.




Il Grana Padano DOP è fatto solo in Val Padana, con il nostro latte e nei nostri caseifici. Da sempre il nostro marchio ti garantisce sicurezza, gusto e tanti nutrienti per la tua salute.





Consorzio Tutela Grana Padano

Grana Padano DOP, tutta un'altra storia.

I formaggi veneti: tradizione, qualità e sicurezza.


















www.veneto.to

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione: Grana Padano e gli altri formaggi veneti di qualità
Autorità di gestione designata per l'esecuzione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi Settore Primario

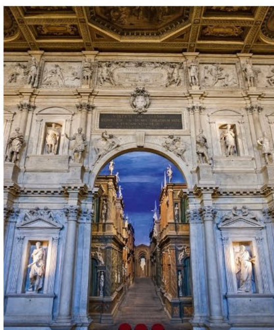




REALY EASY STAR / SIME PHOTO



In alto, la cupola della sala delle Metamorfosi a Palazzo Thiene, edificato dal Palladio. In alto a destra, Villa Capra Valamarana, ideata dal grande architetto per un nobile del luogo. Qui sopra, l'incantevole piazza delle Biade. Sotto, lo spettacolare teatro Olimpico, tra le opere maggiori palladiane.



> segue da pag. 126

Le ville fuori porta

La talentuosa mano del Palladio ha disseminato bellezza anche in campagna, la location ideale per le ville che i nobili vicentini e veneziani si facevano realizzare come status symbol della loro ricchezza. Appena fuori Vicenza, una tra le più famose è Villa Valmarana ai Nani (è chiamata così per le statue di nani poste sui muri di cinta), oltretutto decorata da due artisti del '700 dal nome altisonante: Tiepolo, padre e figlio, che si divisero i lavori. Altrettanto rinomata, Villa Capra Valmarana, nota come "La rotonda", è l'edificio palladiano più copiato in assoluto, praticamente identico nell'aspetto a un tempio greco; dalle sue logge spalancate sulla campagna si entra nella grande sala rotonda (da cui il soprannome) coperta da una cupola.

La buona tavola di una volta

Oltre a quella architettonica, anche l'arte della buona tavola è ben rappresentata da queste parti, con una cucina dal sapore forte e corposo, che prevede piatti semplici, di tradizione contadina, dalle zuppe povere alle minestre fino ai risotti e alle robuste pastasciutte, e poi gli umidi, il celebre e celebrato baccalà, le polente, le trippe e le golose torte caserecce. Ricette antiche, legate alle stagioni e ai prodotti locali, come i piselli di Lumignano, gli asparagi bianchi di Bassano, i formaggi di Asiago, il riso di Grumolo delle Abbadesse, la patata di Rotzo, l'irresistibile sopressa di Valli del Pasubio.

Un'immagine emblematica, che racconta lo spirito delle osterie locali, dove si entra soprattutto per un'ombra de vin (un bicchiere di vino) e un po' di spuncietti (stuzzichini).



SIME PHOTO

BUSSOLÀ VISENTIN

PER 8 PERSONE
500 g di farina bianca + un po' per lo stampo - 100 g di zucchero - 120 g di burro + un po' per lo stampo - 6 uova - 1 bicchierino di grappa - 1 bustina di lievito per dolci - granella di zucchero - sale

● **1** Accendete il forno a 180°. Montate a lungo 100 g di burro con lo zucchero. Aggiungete le uova, amalgamatele bene e poi unite la farina, la grappa, un pizzico di sale e per ultimo il lievito. Lavorate il composto finché sarà ben omogeneo.
● **2** Versatelo in uno stampo a ciambella del dimatro di 22 cm precedentemente imburrato e infarinato, spennellate la superficie con il restante burro fuso e cospargete con un po' di granella di zucchero. Cuocete in forno per 45 minuti.

FACILISSIMA ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **420 cal/porzione**



TACCUINO DI VIAGGIO

ANTICA CASA DELLA MALVASIA
Contrà delle Morette 5,
tel. 0444 543704
In un'edificio del '200, paste fatte in casa e immancabile baccalà con polenta.

OSTERIA RIGHETTI,
P.zza Duomo 3,
tel. 0444 543135
Storica ed economica, per piatti della tradizione.

RISTORANTE AGLI SCHIOPPI
Contrà Piazza del Castello 26,
tel. 0444 543701
Molto piacevole con menu country chic.

OSTERIA PITANTA
Contrà Porta S. Lucia 8,
tel. 0444 513510
Happy hour alla vicentina per un'ombra de vin con gli spuncietti, i tipici stuzzichini.

PASTICCERIA SORARÙ
Piazzetta Palladio 17,
tel. 0444 320915
Locale storico per offelle, marzapane, confetture.

DOLCI TENTAZIONI
Corso Palladio 21,
tel. 0444 321068
Tè, infusi, tisane praline, confetti e accessori.

IL CEPPO
Corso Palladio 196,
tel. 0444 544414
Il regno di salumi, paste fresche, formaggi e vini.

ANTICA STAMPERIA BUSATO
Contrà Porta S. Lucia 38,
tel. 0444 513525
Una bottega artigiana per stampe uniche.

SOPRANA
Sottoportico della Basilica,
tel. 0444 320788
Oreficeria storica della città e profumeria d'autore.

VICENZAÈ
Via Montale 25, tel. 0444 994770, www.vicenzae.org
Attivissimo consorzio turistico per itinerari, visite guidate e prenotazioni.

Phad Thai

UN PIATTO DALLA SEMPLICE PREPARAZIONE CHE SI RIVELA UNA RAFFINATA SINFONIA DI SAPORI TIPICAMENTE ASIATICI

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi



Larghi tagliolini di riso (noodles) saltati in padella con uova, salsa di pesce, peperoncino, verdure, germogli di soia, gamberi e pollo (oppure tofu), il tutto completato con arachidi tritate grossolanamente e, a volte, succo di tamarindo e coriandolo: è il Phad Thai, letteralmente "fritto alla Thailandese", pietanza oggi diffusa in tutta la Thailandia, da nord a sud. Normalmente il Phad Thai - noto anche come Phat Thai - viene accompagnato da uno spicchio di lime, il cui succo può essere aggiunto agli altri condimenti. In Thailandia viene spesso portato in tavola con fiore di banano. Fra le variazioni più comuni la presenza o meno dell'uovo (cotto in padella in una sottile frittatina). Il Phad Thai esiste in Thailandia da secoli, sembra portato da alcuni mercanti vietnamiti; fu consacrato come piatto nazionale tra il 1930 e il 1940, quando il governo, nel periodo tra le due

> segue a pag. 134

> *segue da pag. 133*

grandi guerre, spinse le fasce più povere della popolazione alla produzione e alla preparazione di noodles di riso, l'unica risorsa del paese, da vendere in piccole caffetterie e baracchini ambulanti come street food. La Thailandia è infatti ancora oggi tra i maggiori produttori mondiali di questo cereale. Il Phad Thai è uno dei piatti più conosciuti della cucina Thai, ed è molto popolare nei ristoranti thailandesi anche al di fuori dei confini nazionali, specie negli Stati Uniti e in Australia. Se vi trovate in un autentico ristorante thailandese, in Italia o all'estero, diffidate dei 4-5 peperoncini disegnati sul menu accanto al nome del piatto (segnalano un gusto super piccante decisamente al di là dei palati europei). Se decidete di mettervi ugualmente alla prova, il vostro Phad Thai arriverà al tavolo insieme a una fetta di anguria, nell'intento di raffrescare la bocca dopo la pepata impresa. Col tempo si sono differenziati 2 differenti stili di Phad Thai: la versione che si incontra più spesso per le strade della Thailandia, relativamente leggera, e quella più diffusa nei ristoranti occidentali, assai più carica di olio al peperoncino.

LA PASTA DI RISO

Oggi uno degli ingredienti principe della cucina del Levante è diffusa in tutto l'Oriente fin da tempi antichissimi. Tagliolini e spaghettini di riso hanno diversi nomi secondo il tipo e il paese di provenienza, ma sono conosciuti come noodles in tutto il mondo. I noodles, cucinati in brodo o lessati e saltati, fanno spesso da piatto unico con l'aggiunta di carne o pesce e verdure. In Thailandia, al mercato, li vendono freschi, morbidi. Qui in Italia si trovano però più facilmente quelli secchi: meglio metterli prima in ammollo in acqua rigorosamente fredda per un'ora, per poi scolarli e tenerli da parte. In alternativa, si prestano i noodles cinesi, reperibili nei supermercati più forniti e nei negozi di alimentari e prodotti etnici. Se non trovate la salsa di pesce, invece, potete sostituirla con salsa Worcester oppure stemperare sul fuoco poca pasta di acciughe con 1-2 cucchiaini di soia e poco olio.

PHAD THAI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g noodles di riso larghi 5 mm - 150 g germogli di soia - 2 carote medie tagliate a julienne - 3 scalogni affettati - 250 g di petto di pollo, tagliato a striscioline - 150 g di code di gambero pulite - 2 uova - 60 g di cipollotto fresco (o porro, a seconda della stagione), tritato grossolanamente - 1 cucchiaio di zucchero - 4 cucchiai di salsa di pesce (fish sauce) - 2 cucchiai di aceto di riso- 3 cucchiai di olio di semi - 40 g di arachidi tritate grossolanamente - il succo di 1 grosso lime - peperoncino secco

● **1** Sbattete le uova in una ciotolina; scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella antiaderente a bordi bassi, versateci le uova e cuocetele finché si saranno rapprese, muovendo la padella per coprire bene tutto il fondo e distribuire le uova in uno strato sottile. Girate la frittata e cuocete per 30 secondi l'altro lato. Trasferite su carta assorbente e fate raffreddare.
● **2** Scaldate l'olio rimasto nel wok e rosolatevi il pollo fino a dorarlo; toglietelo e tenetelo in caldo. Soffriggetevi poi gli scalogni e i gamberi insieme: il tutto deve risultare dorato, ma non secco (se si dovesse asciugare troppo, unite 2-3 cucchiai di acqua calda). Tenetelo da parte.
● **3** Mettete nel wok i noodles freschi o ammorbiditi in acqua (vedi sopra) e 1 tazzina di acqua, cuocete per 2-3 minuti; unite lo zucchero, la salsa di pesce e l'aceto di riso. Cuocete fino a far assorbire il liquido; aggiungete le carote e i germogli; aspettate che si ammorbidiscano appena (devono rimanere croccanti) e infine unite il cipollotto, il pollo e i gamberi tenuti da parte.
● **4** Cuocete, sempre mescolando, per pochi secondi, spegnete il fuoco e aggiungete le arachidi, il succo di lime e, a piacere, il peperoncino (la fiamma sotto il wok deve essere vivace ma non troppo e il piatto va mescolato in continuazione). Guarnite con la frittatina preparata, arrotolata e poi tagliata a strisce sottili e con il cipollotto. Servite ben caldo, accompagnato da spicchi di lime e, a parte, ciotoline contenenti arachidi tritate, altro peperoncino e salsa di pesce.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 503 cal/porzione

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



I FIRMATI SACLÀ

Saclà presenta le Melanzane a Filetti e i Peperoncini Saraceni Piccanti, due nuove referenze che arricchiscono la linea de I Firmati. Si tratta di due ricette preparate nel pieno rispetto della tradizione pugliese.



CREMEDELÌ CAMEO

Cameo presenta CremeDelì, una gamma di deliziose creme realizzate solo con ingredienti naturali: latte fresco e crema di latte con cioccolato al latte, bacche di vaniglia naturale oppure intenso cioccolato fondente. La gamma si compone di: CremeDelì Cioccolato al Latte, CremeDelì Vaniglia e CremeDelì Fondente.



RULLO TAGLIAPASTA TONDO

Tescoma propone il Rullo Tagliapasta Tondo della linea Delicia Dolce che comprende tantissimi accessori da forno e da pasticceria.
È un rullo prodotto in plastica resistente che consente di tagliare facilmente cerchi tondi dal diametro di 5,5 cm nell'impasto.



NESTEA GREEN TEA CITRUS

Coca-Cola presenta il nuovo Nestea Green Tea Citrus, con dolcificante di origine naturale estratto da stevia e il 30% di calorie in meno. Nestea Green Tea Citrus è frutto dell'impegno di Coca-Cola nell'ambito dell'innovazione di prodotto, al gusto di agrumi, piacevole e rinfrescante.



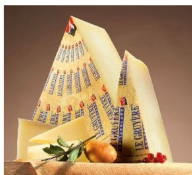
ZAFFERANO LEPROTTO

Aggiunto ai piatti di tutti i giorni, senza l'apporto di grassi e quindi con zero calorie, lo Zafferano Leprotto regala salute, sapore, profumo e colore. Inoltre contiene la vitamina B1 e B2 e soprattutto i carotenoidi, sostanze che svolgono una spiccata azione antiossidante contro i radicali liberi.



GRANFRUTTATO MONINI

Caratterizzato dal sapore intenso, per il GranFruttato vengono selezionate esclusivamente olive italiane e raccolte in leggero anticipo di maturazione. La quantità di olio che se ne ricava è minore ma l'extra vergine così ottenuto presenta fragranze e profumo molto più vivaci.



LE GRUYERE DOP

Aspetto: pasta dura con fessure piccole e rotonde, color avorio, che viene maturata da 5 mesi a un anno o anche 16 mesi. Gusto: sobrio e intenso, variabile tra il dolce e il piccante a seconda della stagionatura. Si ha così un Le Gruyère DOP classico (5 mesi di maturazione), reserve (10 mesi) e alpage (12 mesi).



CIUFFETTI DI SPINACI FINDUS

Per un gusto delicato ed una consistenza unica, Findus sceglie solo le foglie più tenere che vengono surgelate appena raccolte per preservare al meglio la naturalità. Da oggi le foglie sono ancora più integre e consistenti, per un sapore sempre più intenso e una maggiore freschezza.



ILOVEBEER.IT CAMBIA LOOK

www.ilovebeer.it, portale di cultura birraria promosso da Heineken Italia e riferimento per la community italiana dei Beer Lover, annuncia il suo completo restyling grafico e la nascita della versione inglese. Nel portale è presente una nuova sezione dedicata alle ricette quale il salmone con birra, pomodoro e timo.



CEREALI SPECIAL K® CLASSIC

I cereali Special K® Classic si presentano con una nuova ricetta ancora più buona: deliziosi fiocchi di riso, frumento integrale e orzo, fibre, vitamine, ferro e sempre con solo l'1,5% di grassi. Programmi alimentari personalizzati sono disponibili gratuitamente sul sito www.myspecialk.it



PASSATA IN PET CIRIO

Cirio presenta la prima Passata in pet: più leggera, più pratica e sicura perché resistente agli urti e più facile da smaltire. Una confezione che coniuga praticità e comodità, con tutta la tradizionale qualità Cirio.



I DODICI FRUTTI

I dodici frutti è un integratore alimentare a base di frutta e fibre in forma di fruttini masticabili che aiutano a ritrovare il benessere intestinale.



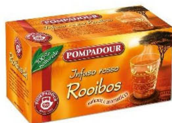
CUVÉE 1821 PROSECCO DOC ZONIN

La Casa Vinicola Zonin presenta la Cuvée 1821, Prosecco DOC, un'espressione qualitativa di eccellenza del vitigno Glera. È il vino per eccellenza dell'aperitivo, ma accompagna meravigliosamente tutta la cena.



MEGGLE LIGHT CUISINE

Meggle Light Cuisine è un prodotto da cucina a base di latte scremato e panna per condire pietanze e preparare salse con solo il 3,5% di grassi, senza alcuna aggiunta di componenti vegetali. Prodotto UHT a lunga conservazione.



INFUSO ROSSO ROOIBOS

La pianta del Rooibos, noto anche come "tè rosso", è un vero alleato del benessere: naturalmente ricco di flavonoidi, sali minerali e vitamina C. In più, grazie alle sue proprietà calmanti, regola il sistema digestivo e aiuta a conciliare il sonno.



COCOTTE SILIKOMART

Le pratiche cocotte in silicone sono disponibili in diversi colori e dimensioni, perfette per conservare gli alimenti o per riscaldare i cibi nel microonde. Sono realizzate in silicone platinico alimentare al 100% Made in Italy e resistono a temperature dai -60°C ai +230°C risultando perciò ideali sia per l'utilizzo in forno che in freezer.



GRANA PADANO DOP

Il Grana Padano DOP lo si produce solo in Valle Padana a nord del Po'. È un formaggio salubre e sicuro perché chi lo produce segue un rigido disciplinare di produzione. È un concentrato di nutrienti quali proteine ad alto valore biologico, calcio, fosforo, zinco, oltre alle vitamine del gruppo B. Per info: www.granapadano.info



DIXAN MAGNOLIA

Dixan Magnolia unisce la forza pulente di sempre e una sensazione di fresco pulito per bianchi e colorati impeccabili. Dixan Magnolia assicura un pulito perfetto anche a basse temperature. La formula più concentrata, inoltre, permette di utilizzare una quantità minore di detersivo.

NEL NUMERO DI DICEMBRE



IMPALPABILE MERINGA
Vellutata, golosa, farcita di morbida panna montata, impreziosita dalla salsa di lamponi e da una spruzzata di pepe rosa... Un capolavoro di ricercata semplicità dà l'avvio a una sfilata di candidi, irresistibili dessert.



TIMBALLI
Ripieni di pasta o di riso, arricchiti di verdure e polpettine, sono veri e propri scrigni in cui sapori e profumi si amalgamano in inimitabili sinfonie del gusto.



PESCE CRUDO
Dal tonno con arance, finocchi e mandorle alla ricciola con uvetta e pinoli, cinque piatti speciali per aprire un elegante pranzo di festa con il sapore deciso del mare.

in edicola dal 13 novembre

SALE&PEPE
n. 11 NOVEMBRE 2012

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Loredana Maestri lmaestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca iconografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Ilva Beretta, Federica Bianco di San Secondo, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Fulvia Carmagnini, Marina Cella, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Paola Mancuso, Barbara Mantovani, Francesca Romana Mezzadri, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Elaine Trigiani, Sissi Valassina, Paola Volpari

Foto: Alkèmia, Marco Azzoni/MDA, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Tabozzi, Claudio Tajoli

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041.509.90.49; fax 030.3198202;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
MONDADORI PRINTING S.p.A., via Luigi e Pietro Pozzoni, 11, Cisano Bergamasco (Bergamo). Stabilimento di Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it





Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7257 del 14 dicembre 2011



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali



SALE&PEPE SUL TUO IPAD
Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).





Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!





SCOPRI TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE SU COCA-COLA (TERREMO SEGRETA SOLO LA RICETTA)

Anno 1886. Atlanta, Georgia. Un farmacista di nome John Pemberton si mise all'opera per creare una bevanda che fosse al tempo stesso rinfrescante e dal gusto inimitabile. Si dedicò alla ricerca della miscela perfetta di ingredienti provenienti da tutto il mondo, finché trovò quella giusta. La bevanda fu chiamata Coca-Cola. I suoi ingredienti sono riportati su ogni bottiglia di Coca-Cola. Ciò che non troverete è la ricetta segreta di quel gusto inimitabile. L'esatto mix di aromi ed estratti vegetali provenienti da tutto il mondo che rimane ad oggi la formula segreta più famosa del mondo.





SVELIAMO GLI INGREDIENTI!

ACQUA
L'acqua è stata classificata dagli esperti come un elemento essenziale alla vita, seconda solo all'ossigeno. L'idratazione è fondamentale per la salute e il benessere, e una moderata disidratazione può ridurre le prestazioni fisiche, le funzioni cognitive e il livello di attenzione. Le bevande gassate, sia caloriche che a basso contenuto calorico, contengono fra l'85 e il 99% di acqua, che le rende una scelta appropriata per le tue esigenze di idratazione. È importante prestare attenzione al numero totale di calorie che si consumano in un giorno con tutti i cibi e le bevande calorici.

ZUCCHERO PER IL SAPORE DOLCE
Lo zucchero fornisce il sapore dolce di Coca-Cola ed è importante per il suo gusto delizioso. Essendo un carboidrato, fornisce 4 calorie per grammo e può servire da carburante per le nostre attività quotidiane. Lo zucchero esiste in molta frutta e verdura - una fonte di nutrienti importanti - come le carote e le banane.

ANIDRIDE CARBONICA
L'anidride carbonica è il gas naturale che espiriamo e che le piante assorbono. Il tipico effetto bollicine avviene quando l'anidride carbonica viene immessa nei liquidi sotto pressione. É questo quello che dona alle bevande gassate il loro caratteristico gusto pungente e la sensazione dissetante.

COLORANTE (CARAMELLO E 150d)*
Il caramello è uno dei coloranti per alimenti e bevande più antichi al mondo ed è utilizzato come colorante in Coca-Cola sin dal 1886! Il caramello che usiamo è molto simile a quello che chiunque può preparare nella propria cucina, riscaldando lo zucchero. I coloranti caramello sono molto diffusi nei prodotti alimentari commerciali, quali le bevande analcoliche, il pane, la birra, le salse e i condimenti, i dolciumi, i cereali per la prima colazione e i gelati.

AROMI NATURALI
Usiamo una complessa miscela di aromi naturali provenienti da una varietà di piante. Ciò che rende Coca-Cola speciale è la miscela unica di aromi di origine naturale e il modo in cui si combinano per creare il gusto unico di Coca-Cola. La tradizione di mantenere la formula di Coca-Cola un segreto ben custodito dura da 125 anni e non abbiamo intenzione di cambiarla proprio ora!

CAFFEINA NATURALE
Il gusto amaro della caffeina in Coca-Cola contribuisce a creare il gusto amato in tutto il mondo. La caffeina, consumata da centinaia di anni in molte culture, è presente in natura nei chicchi di caffè, nelle fave di cacao e nelle foglie di tè. La caffeina è uno degli ingredienti per cibi e bevande più studiati al mondo.

ACIDO FOSFORICO (E 338)*
L'acido fosforico, che contiene fosforo, contribuisce al sapore intenso delle cole. Il fosforo è un minerale molto diffuso in natura. È un importante componente di ossa e denti e si trova nel latte, nel formaggio, nella carne, nel pane, nella crusca, nei cereali per la prima colazione, nelle uova, nella frutta a guscio, nel pesce, nei succhi, nelle bevande analcoliche, ecc.

*I codici "E" rappresentano semplicemente un sistema di classificazione di alcuni ingredienti il cui utilizzo per alimenti e bevande è stato approvato nell'Unione Europea. Molti ingredienti classificati con il codice "E" sono presenti in natura e si trovano in alimenti non lavorati, fra cui la frutta e la verdura. In una mela, per esempio, sono presenti oltre 11 sostanze classificabili con il codice "E".